UNIVERSITÉ DE RENNES — FACULTÉ DE DROIT

DE LA CULTURE

ET DU

COMMERCE DES PRIMEURS

Dans les Communes de

PLOUGASTEL-DAOULAS

ET

SAINT-POL-DE-LÉON — ROSCOFF

(Finistère)

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le Samedi 23 Novembre 1912

PAR

ERNEST **PICAUD**

Jury de la Thèse. MM. DE CAQUERAY, *Doyen*,
JARNO, *Professeur*,
BODIN, *Id.*

RENNES
IMPRIMERIE DU "JOURNAL DE RENNES"
4, rue Leperdit, 4
1912

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT

UNIVERSITE DE RENNES — FACULTE DE DROIT

DE LA CULTURE

ET DU

COMMERCE DES PRIMEURS

Dans les Communes de

PLOUGASTEL-DAOULAS

ET

SAINT-POL-DE-LÉON — ROSCOFF

(Finistère)

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le Samedi 23 Novembre 1912

PAR

ERNEST **PICAUD**

ACAD. LABORAT. BIBL.

Jury de la Thèse. { MM. DE CAQUERAY, *Doyen*, JARNO, *Professeur*, BODIN, *Id.*

RENNES

IMPRIMERIE DU "JOURNAL DE RENNES"

4, rue Leperdit, 4

1912

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41549203_0005

INTRODUCTION

« Si elle est belle notre Bretagne, au regard, avec ses plages merveilleuses semées d'îlots ravissants pour le plaisir des yeux; si elle est captivante pour l'artiste et l'antiquaire avec ses dolmens, ses menhirs et ses monuments; si elle est illustre avec son cortège de penseurs, d'écrivains et de poètes, elle est belle aussi et elle a bien payé sa dette à la grande patrie commune par l'acharnement tenace qu'elle a mis à défricher son rude sol, à le planter, à le peupler d'animaux utiles, à le recouvrir de luxuriantes moissons. » Ainsi s'exprimait, avec autant de sincérité que d'emphase, M. Jardin-Macé au Congrès de l'Association Bretonne, en 1891, à Saint-Malo (1).

Ce qui était vrai, il y a vingt ans, l'est bien plus encore aujourd'hui et on ne saurait trop admirer les efforts et les succès d'un peuple qu'on se plait, ailleurs, à qualifier de « retardataire » et qui, pourtant, dans plus d'un domaine, est à la tête du progrès.

Dans le domaine de l'Agriculture, en particulier, la Bretagne peut aisément soutenir la comparaison avec plusieurs autres régions de France.

(1) *Bulletin de l'Association Bretonne, Agriculture*, 1891, p. 60.

En 1889 (1), sur 246.406.782 hectolitres de céréales produites par la France entière, la Bretagne fournit le douzième environ, avec 20.500.000 hectolitres, valant 256.849.599 francs. Les autres cultures étant évaluées à 482.185.830 francs, la Bretagne, qui est le dix-septième de la France en étendue et le douzième en population, fournit donc le douzième de céréales, mais elle donne aussi le douzième du lait et de ses dérivés, le dix-septième des chevaux fournis par le territoire entier.

Mais ce n'est pas ici la place d'un long éloge du développement du commerce et de l'industrie en Bretagne. Notre rôle est plus modeste; nous nous bornerons, dans cet ouvrage, à étudier la culture et l'exportation des primeurs — fruits et légumes — dans la région du Finistère; mais, justement, parce qu'elle sera moins générale, une telle étude pourra être plus précise et c'est par là qu'elle mettra en lumière, mieux que ne le pourrait faire une vaine rhétorique, les incomparables qualités des rudes travailleurs de notre sol.

—o—

Le travail, que nous nous proposons, revient à établir les monographies de deux des « Pays » du Finistère, le pays de Plougastel-Daoulas et le pays de Saint-Pol-de-Léon et Roscoff. C'est, en effet, à Plougastel et à Saint-Pol que la culture des primeurs a pris le développement le plus remarquable, a donné lieu à une organisation

(1) *Bulletin de l'Association Bretonne*, année 1891, p. 58 et s.

originale et permis un commerce d'exportation des plus intenses.

Il nous a paru que la forme monographique, tant vantée par Le Play et son école, trouvait ici un emploi des plus légitimes et c'est pourquoi nous nous sommes efforcés de l'appliquer de notre mieux.

Etudier tout d'abord le lieu, puis le travail, et ensuite la propriété, la famille et enfin les relations sociales, est, certes, une méthode logique qu'on peut utilement adopter pour tous les travaux du genre de celui que nous entreprenons; mais il semble, et le lecteur partagera, sans doute, notre avis, qu'il est assez rarement donné de trouver un exemple, aussi décisif que Plougastel-Daoulas, de la rigueur avec laquelle le sol influe, par l'intermédiaire du travail dont il conditionne l'exercice, sur l'organisation de la famille et de la cité et sur les mœurs des habitants.

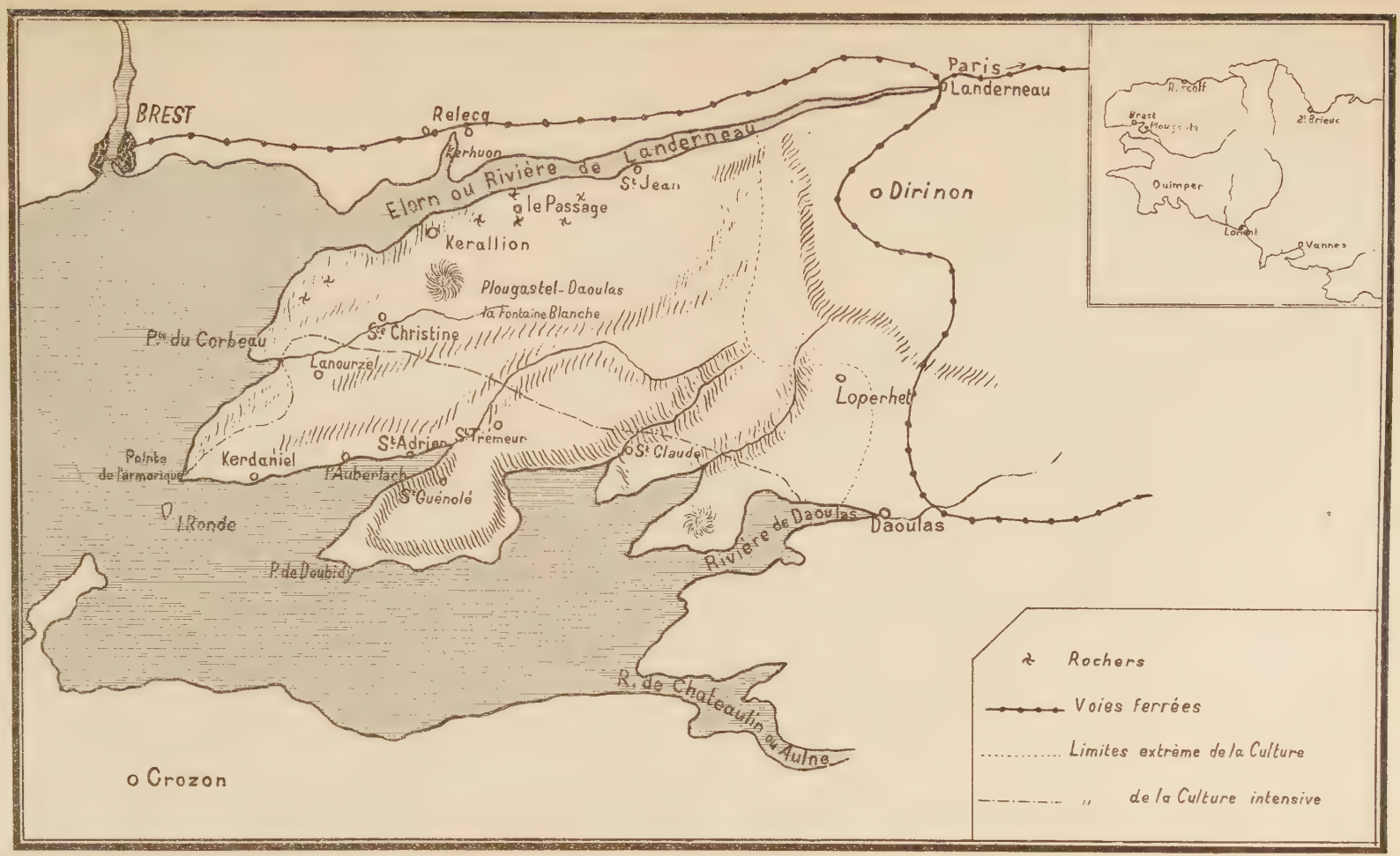
—o—

D'un point de vue plus immédiatement pratique, l'étude de la culture et du commerce des primeurs à Plougastel et à Saint-Pol nous fournira une excellente occasion de voir fonctionner, sous nos yeux, ces organisations coopératives de vente des produits agricoles, dont la création soulève autant d'exaspération que d'enthousiasme, et qui ont autant d'adversaires que de défenseurs. Nous pourrons constater, qu'en dépit de prophéties pessimistes intéressées, de pareilles organisations peuvent vivre et prospérer et que, si leur bon fonctionnement exige la rencontre de conditions assez

difficiles à réaliser, il n'est pas, cependant, impossible de réunir assez de dévouement chez les organisateurs, de compétence chez les agents commerciaux, et de discipline chez les producteurs pour assurer une pleine réussite. Du reste, nous verrons que les conditions du succès sont, à peu de chose près, les mêmes pour une coopérative de vente que pour un commerçant quelconque. Il nous semble volontiers, à nous autres Français, imprégnés que nous sommes de respect et de crainte pour tout ce qui est « lointain », que l'exportation exige, de ceux qui s'y adonnent, des conceptions grandioses, des plans de bataille à la Napoléon; il n'en est rien cependant; l'exportateur doit être surtout un homme méthodique, je dirai presque méticuleux, ne laissant échapper aucun détail, et sachant se renseigner. Ces qualités sont, certes, plutôt le lot des individus que des collectivités, mais elles peuvent être celles d'un directeur de coopérative, aussi bien que celles d'un simple commerçant.

Il serait, d'ailleurs, bien étrange de voir des organisations sociales, comme les coopératives de vente, échapper aux règles générales du progrès humain : un groupement social ne s'élève jamais d'une condition matérielle inférieure à un état meilleur qu'au prix d'un effort et de soucis nouveaux.

Ainsi en va-t-il des producteurs de Plougastel et des coopérateurs de Saint-Pol : ils ne sont arrivés à faire rendre à leur travail des bénéfices plus grands qu'en s'imposant un effort moral, en se soumettant à une discipline rigoureuse.


BREST
Releq
Kerhuon
Elorn ou Rivière de Landerneau
St Jean
le Passage
Kerallion
Plougastel-Daoulas
la Fontaine Blanche
Pte du Corbeau
Ste Christine
Lanourzel
St Adrien
St Tremeur
Ste Claude
Loperhet
Paris
Landerneau
Dirinon
Points de l'armorique
Kerdaniel
Auberlach
Ste Guénolé
I. Ronde
Pte de Doubidy
Rivière de Daoulas
Daoulas
R. de Chateaulin ou Aulne
Crozon
Rochers
Voies ferrées
Limites extrême de la Culture
" de la Culture intensive
Quimper
Lorient
Vannes

PREMIÈRE PARTIE

Plougastel-Daoulas

CHAPITRE PREMIER

LE MILIEU

Au sein de la rade de Brest se trouve une presqu'île tour à tour verdoyante et rocailleuse, dont « les belles côtes, a dit Emile Souvestre, étendent au-devant leurs lignes rougeâtres toutes diaprées de genêts en fleurs et de quartz plus blanc que l'albâtre ». La presqu'île est, tout entière, occupée par la commune de Plougastel-Daoulas.

Enserrés entre les eaux de l'Elorn ou rivière de Landerneau au Nord et au Nord-Ouest, et celles des rivières de Daoulas et de Châteaulin au Sud et au Sud-Est, ses 4.682 hectares de superficie se partagent entre de nombreuses petites collines et d'étroits vallons qui, s'en allant les uns et les autres au-devant du flot bleu, prodiguent sur les contours de la presqu'île pointes et « rias ».

Du côté de l'Aulne — ou rivière de Châteaulin — s'étagent de riants coteaux dont les flancs, recouverts de fraisières et d'arbres fruitiers, resplendissent d'un

éclat incomparable à la venue du printemps. Ce n'est alors, le long des pentes ensoleillées, que champs en fleurs, dont la blancheur s'allie harmonieusement avec les couleurs plus chatoyantes des pommiers et des cerisiers. De rustiques moulins à vent, échelonnés le long des crêtes, que des genêts fleuris revêtent d'une parure d'or, dominent de petits hameaux épars dans la verdure.

Du côté de l'Elorn, coteaux boisés, terres fertiles, landes arides s'enchevêtrent. Des blocs de granit énormes surgissent, que couronnent des pins et que rongent des bruyères. Des souterrains, à peine explorés par des adolescents aventureux, minent leurs flancs et ajoutent l'attrait du mystère sauvage au charme du pays; des amas de rochers offrent des configurations étranges, dessinant ici une croix parfaite, là une tête de lion, ailleurs un chien géant. Enfin, çà et là, gisent, méconnus pour la plupart, menhirs et dolmens.

Disséminés le long de la côte, du village de Saint-Jean à la pointe du Corbeau, ces rochers offrent de loin un aspect de hautes murailles qui semblent les « vestiges d'anciens palais de géants ». Leur vision donne, sans doute, le frisson à ceux qui les contemplent à la nuit tombante; elle hante, en tous cas, les imaginations fécondes des habitants, qui les peuplent de légendes.

Aux aspects si divers des deux versants de la presqu'île s'ajoute le contraste étrange qui existe entre les rives de l'Elorn, contraste qui suffirait à lui seul à frapper les esprits. A la longue chaîne de rochers qui ornent la côte de Plougastel, la côte de Kerhuon n'oppose que de plantureuses cultures où ne s'aperçoit pas

le moindre bloc de pierre. Ce phénomène a trouvé, comme il convenait, son explication dans une légende.

A une époque où la religion n'avait pas encore fait son apparition dans la presqu'île, une pauvresse, couverte de haillons sordides et portant une lourde besace, cheminait à travers les sentiers boueux qui reliaient les villages. Les portes se fermaient à sa vue et personne ne prenait pitié de sa fatigue et de sa faim. Le cœur meurtri, la vieille traversa les flots de l'Elorn et se faufilant à travers les rocs qui désolaient le pays, elle se vit accueillir avec une cordialité hospitalière par la race vaillante qui l'habitait.

Les fillettes lui souriaient et les vieilles la regardaient avec compassion.

De ce côté de l'Elorn, la religion avait déjà fait son œuvre et ces braves gens donnaient aux pauvres comme donnant à Dieu. La bonne vieille fut entourée et comblée d'attentions. Quand ses hôtes eurent épuisé leurs charités, sous les guenilles de la mendiante, soudain transfigurée, la Vierge apparut, et, pour témoigner sa gratitude, elle bénit ce pays et en transforma le sol.

Une autre légende veut, il est vrai, que cette transformation ait été l'œuvre du diable. Quoiqu'il soit, les gens de Plougastel ne sauraient se plaindre du résultat puisque ce décor de rochers leur laisse assez de bonne terre fertile pour assurer leur richesse et leur prospérité.

La fertilité du sol de la presqu'île de Plougastel est des plus remarquables (1) et le climat dont elle jouit des plus exceptionnels.

(1) La fertilité des terrains est plutôt due à leur exposition au Midi

Le seul fait que cette étroite langue de terrain se trouve baignée par l'Océan au Nord et au Sud lui assure déjà un climat privilégié. A ce voisinage de la mer, d'autres ont ajouté, comme une cause déterminante, le passage à proximité de ces côtes d'un bras du Gulf-Stream; mais s'il est vrai que la température de ce courant maritime ne diffère pas sensiblement de celle des eaux profondes, il faut ne lui attribuer qu'une influence minime. Par contre, explique M. Mazé (1), la prédominance dans cette région du Finistère de courants aériens venant des régions équatoriales, prédominance qu'atteste la fréquence des vents du Sud et du Sud-Ouest, est un facteur des plus importants de la douceur de son climat.

Ajoutons que la topographie du sol ne fait que renforcer les influences bienfaisantes de l'Océan et des courants aériens. La côte, très déchiquetée de baies, d'anses et de rias, qui rappellent les fiords de Norvège, permet à la mer de pénétrer, pour ainsi dire, à l'intérieur même de la presqu'île. De plus, les collines qui s'étagent vers le Nord et la conformation de la côte qui se relève de ce côté, abritent complètement tout le pays contre les vents de Nord-Ouest. La température moyenne est : l'hiver, 6°; l'été, 17°; le printemps, 10°; l'automne, 12°.

qu'à la structure géologique du sol. Le sous-sol des régions cultivées est schisteux ou schisto-calcaireux.

(1) Mazé : *Le Finistère Agricole et Industriel*, p. 9.

CHAPITRE II

LE TRAVAIL DES HABITANTS

Placés dans un pareil pays, jouissant de circonstances aussi favorables à la culture des légumes et des fruits, les habitants de Plougastel ne pouvaient être que maraîchers. Ils le furent dès que les facilités de transports leur permirent de consacrer tous leurs efforts à cette culture spécialisée.

Il faut noter, cependant, qu'ils ne le furent pas de tout temps et qu'autrefois Plougastel-Daoulas put jouir d'une véritable réputation industrielle. On y fabriquait, en grande quantité, des toiles blanches et fines utilisées en lingerie, un drap de laine foulée, dont on confectionnait des vêtements d'hommes, et un lainage spécial, la « milaine », dont on faisait les tabliers de femme (1). Ces industries, on le voit, étaient des industries agricoles, dont la culture du sol fournissait la matière première. De plus, dès cette époque reculée, les gens de Plougastel étaient exportateurs : une grande partie des toiles fabriquées par eux étaient

(1) On y fabriquait aussi des étoffes qui servaient à confectionner les costumes des forçats du bagne de Brest.

expédiées, au XVII[e] siècle, par Landerneau, vers Cadix et San Lucar.

Les industries textiles ont, aujourd'hui, à peu près complètement disparu de la région : on n'y cultive plus le lin et le développement du machinisme a ruiné le petit tissage familial.

La population actuelle de Plougastel-Daoulas est en grande majorité occupée aux travaux agricoles et répartie dans les villages. La population agglomérée n'est, en effet, que de 1.347 individus, sur un total de 7.843 habitants. Notons en passant que la population s'accroît, chaque année, du seul fait de sa natalité. A Plougastel, comme, d'ailleurs, dans l'ensemble du Finistère, on ne considère pas comme une calamité d'avoir de nombreux enfants. La population y atteint la densité, remarquable pour un pays agricole, de 163 habitants au kilomètre carré.

Comme nous l'avons déjà dit, la superficie dont dispose la commune de Plougastel est de 4.682 hectares, qui sont répartis de la façon suivante, si nous nous en rapportons, du moins, à la « Statistique agricole de 1911 » (1) :

Terres labourables (cultures, jachères, prairies artificielles)	2 364	hectares.
Prairies naturelles	130	—
Herbages	20	—
Cultures maraîchères	302	—
Bois et forêts	210	—
Landes et terres incultes	1 628	—
Au total	4 682	hectares.

(1) Statistique agricole de la commune de Plougastel, année 1911.

Cette statistique, pour intéressante qu'elle soit, ne donnerait qu'une idée très vague de l'importance respective des diverses cultures si nous n'y ajoutions quelques renseignements plus précis :

La culture du froment occupe		525	hectares.
—	seigle	4	—
—	orge	325	—
—	sarrazin	175	—
—	avoine	120	—
—	petits pois	60	—
—	haricots	10	—
—	fèves	1	—
—	pommes de terre	210	—
—	betteraves	30	—
—	rutabagas et navets	25	—
—	choux fourragers	5	—
—	fourrages annuels	205	—
—	trèfles	245	—
—	fraises et laitues	570	—

De toutes ces cultures, la plus importante, je veux dire celle qui nécessite la plus grande somme de travail, et procure le plus beau des recettes, est, sans conteste, la culture fruitière et maraîchère, et il suffit de parcourir le pays pour être particulièrement frappé de l'extraordinaire prospérité des plantations maraîchères, non seulement dans la commune de Plougastel même, mais encore dans toute la région qui s'étend jusqu'au Sud de Daoulas, et comporte une superficie totale de 6.000 hectares environ. Ce n'est pas à dire, la statistique précédente suffirait d'ailleurs à le démontrer, que la zône, où cette culture maraîchère réussit, soit très étendue. Sa superficie est, au contraire, assez restreinte. M. Camille Vallaux (1), dans l'ouvrage qu'il a publié

(1) Camille Vallaux : *La Basse-Bretagne. Etude de géographie humaine*, p. 179.

sur la Basse-Bretagne et dont l'autorité est incontestée, croit pouvoir limiter cette zône de la façon que voici : « Elle commence au Nord, sur la rivière de Landerneau, un peu à l'Est du petit port du Passage; de ce point, la limite court au Sud-Est, puis à l'Est, à travers les grés et les quartzites de la chaîne de Plougastel, redescend au Sud-Est, en contournant le petit bourg de Loperhet, et vient aboutir sur la rivière de Daoulas, à quelques centaines de mètres à l'Ouest de cette localité. » (Voir notre carte.)

Cette zône, assez réduite, est cependant des plus productives, puisque la statistique agricole de 1903 évaluait le produit de la culture des primeurs pour la seule commune de Plougastel à la somme de 850.000 francs. Ce chiffre n'a, d'ailleurs, pu être que dépassé sensiblement depuis cette époque.

Cette culture fruitière et maraîchère mérite donc de retenir, assez longuement, notre attention et nous consacrerons une étude particulière à la culture du fraisier, qui est la grande richesse du pays, et qui a rendu Plougastel presque aussi célèbre que ne l'avaient fait son calvaire et ses mariages.

CHAPITRE III

LA CULTURE DU FRAISIER

Faisons un peu de botanique : tout le monde connaît le fraisier et mieux encore la fraise, mais une description plus précise ne saurait nuire en notre matière. Le fraisier, donc, nous est présenté en ces termes par M. Zacharewicz (1), qui consacre à la culture de cette plante, dans le pays de Carpentras, un opuscule des plus intéressants :

« Plante très répandue dans le monde, spontanée en Europe, en Asie occidentale tempérée, en Amérique septentrionale, à l'Est. Herbe vivace, stolonifère, émettant du bas de sa tige des stolons ou rejets rampants, grêles filiformes qui finissent par s'enraciner dans le sol et se séparent tôt ou tard de la plante-mère. Feuilles : à pétiole velu, largement dentées. Fleurs : blanches, à cinq pétales. Le fruit, ou plutôt le receptacle, devient charnu, ovoïde, rouge, rarement jaune ou blanc, d'une odeur aromatique, portant des achaines très petits. »

Les variétés sont extrêmement nombreuses et très différentes par leurs qualités.

(1) M. Zacharewicz : *Le Fraisier et sa culture*, p. 3.

Les anciens ne connaissaient probablement que la fraise sauvage, mais ils l'appréciaient à sa valeur. On la servait, agrémentée de jus d'orange, dans les banquets du Mont Ida. Son introduction en France fut probablement spontanée, mais sa culture, à ce que disent des botanistes, comme Tournefort, en 1708, et Duchesne, en 1766, ne fut entreprise qu'à une date assez récente. On peut même dire que ce n'est guère qu'au XIX^{e} siècle que cette culture a pris une réelle importance et qu'on a entrepris la culture forcée. Nous n'entreprendrons pas une description, qui serait fastidieuse, des différentes variétés du fraisier (1). Mentionnons seulement les

(1) Larousse (*Dictionnaire universel du XIX^{e} siècle*) nous donne sur les divers usages de la fraise, quelques détails intéressants :

« Les fraises servent à la préparation d'un sirop que l'on emploie pour aromatiser les crèmes et les glaces. On en fait aussi des bonbons rafraîchissants, recommandés autrefois contre la goutte et la gravelle. On en fait également des confitures.

« Les fraises passent rapidement à la fermentation vineuse alcoolique et ascétique, aussi a-t-on prétendu en faire du vin, de l'eau-de-vie, du vinaigre.

« En médecine, le suc et le sirop sont utilisés contre les maladies inflammatoires; on les emploie également pour aromatiser le sulfate de magnésie et le transformer en une purge plus agréable à prendre.

« Le sirop de fraises, relevé de jus de citron, compose, avec de l'eau fraîche, un breuvage qui fait les délices des Méridionaux. En Italie, on y ajoute de l'eau de roses.

« Les parfumeurs obtiennent, par la distillation, des odeurs à la fraise qui sont des plus persistantes et ont, paraît-il, la propriété de faire disparaître les taches de rousseur. »

Terminons par une anecdote.

Fontenelle aimait les fraises avec passion et les déclarait très salutaires pourvu qu'elles fussent très sucrées. A la dernière heure de sa vie, son ami La Place lui dit : « Eh bien! mon cher papa, cela va-t-il? » — « Cela ne va pas, répond le philosophe, et il ajoute en souriant : « Si je puis seulement attraper les fraises, j'espère bien vivre encore un an! » — Il n'attrapa pas les fraises. Mais Fontenelle avait cent ans, et on peut croire, si l'on veut, que les fraises n'ont pas été étrangères à sa longévité.

nombreuses espèces issues du fraisier des bois, ou fraisier spontané, qui portent de petits fruits, et les fraisiers à gros fruits qui proviennent d'hybridations multiples entre trois espèces américaines initiales : le fraisier écarlate de Virginie, le fraisier du Chili, le fraisier ananas de Caroline. Le fraisier ananas, dont on ignore l'origine exacte, et qui n'est peut-être lui-même qu'un hybride, a joué le principal rôle dans la production des milliers de variétés connues. C'est, avec le fraisier des bois, la première espèce cultivée à Plougastel, et cette culture est fort ancienne dans le pays, si on en juge par la description que Cambry donne de cette contrée en 1794; il écrit, en effet : « Vous n'êtes plus dans la Bretagne. La *fraise*, la framboise, la rose, la jonquille, la violette et l'églantier couvrent les champs chargés d'arbres fruitiers » (1). La fraise ananas subsiste toujours à Plougastel, mais la fraise des bois, dont le fruit est très petit et qui n'a, par conséquent, qu'un très faible rendement, a été complètement délaissée, depuis surtout l'apparition de la fraise du Chili.

Cette dernière espèce fut rapportée en 1714, de son pays d'origine, par un botaniste qui, par une coïncidence étrange, s'appelait Frézier, et qui fit don de sa découverte au jardin botanique de Brest. C'est de là, qu'en 1820, elle pénétra à Plougastel. Tous les ans, le lundi de Pâques, les cultivateurs de cette commune s'en vont faire visite au jardin botanique brestois, et on croit pouvoir expliquer cette coutume comme une manière

(1) Cambry : *Voyage dans le Finistère*, tome II, p. 210.

de commémorer l'introduction de la fraise du Chili. Implanté d'abord au village de Keraliou, le fraisier du Chili, qui était d'une fécondité rare, prit une rapide expansion, alors qu'au contraire, il disparaissait des autres régions de la France. Dans son *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, publié à Paris en 1844, le comte d'Orbigny dit : « On ne cultive presque plus le fraisier du Chili, le plus gros de tous, à fleurs femelles, et qu'on ne parvient à faire fructifier qu'en le plantant près d'ananas ou de caprons. Ce fraisier, difficile à conserver chez nous, croît parfaitement à Brest. »

Il devait cependant disparaître, du moins de la culture en grand, vers 1860, et être remplacé par la fraise de la Mayenne, qu'on a dénommée communément « fraise moyenne ». Son introduction est due à un riche cultivateur du pays, Jean-Claude Le Gall, aujourd'hui officier du Mérite agricole, qui la découvrit chez un jardinier de Brest. Cultivée, d'abord, dans quelques parcelles isolées, elle est, aujourd'hui, la plus répandue. D'un grand rendement, on compte sur un pied de 40 à 50 fruits, elle a, en outre, l'avantage d'être la plus précoce, et nous verrons que la question de la précocité est, pour les cultivateurs de Plougastel, d'une importance absolument primordiale.

Depuis, nous avons eu : en 1870, l'apparition de la fraise de Paris, qui a une saveur particulière; en 1885, celle de la fraise d'Angers; en 1890, la Marguerite Le Breton, implantée du Vaucluse; en 1895, la Noble Laxton et la Royale Sovereign, toutes deux d'origine anglaise. Enfin, en 1900, on fit venir, des établisse-

ments Vilmorin, une espèce nouvelle : le « Docteur Morère », variété qui est des plus cultivées actuellement dans les environs de Paris et qui jouit aux Halles d'une faveur toute particulière. Les Anglais préfèrent de beaucoup la Royale Sovereign, dont le fruit, également savoureux, est beaucoup plus gros. Certaines variétés, comme la Marguerite Le Breton et la petite fraise de Paris, ne supportent pas le transport à cause de leur nature trop juteuse, mais la vente en est assurée à Brest et à Landerneau.

—o—

La culture de la fraise (1) se fait un peu dans tous les villages de la commune de Plougastel; le village de Roc'hquérezen est le seul, à notre connaissance, qui n'y ait pas encore consacré la moindre parcelle.

La grande culture suit d'une façon générale le littoral, qu'elle borde ainsi d'un cordon de quatre cents mètres de largeur. Sur un seul point, dans le vallon de Sainte-Christine, elle avance à deux kilomètres dans l'intérieur des terres; mais la côte Nord, balayée sans trêve par les vents du Nord-Ouest, lui convient peu. On observe pourtant que les champs plantés en fraises à Kéraliou

(1) La fraise est cultivée en France, sur de vastes étendues, en Provence, d'où on l'expédie à Paris dans des cruches de grès ventrues, dont l'étroite ouverture est fermée de feuilles de vigne. On la trouve aussi dans l'Hérault, aux environs de Lunel, où on n'en fait pas le forçage, mais où on en pratique la culture de façon perfectionnée. Enfin, dans la région de Carpentras et dans tout le Vaucluse, existent de vastes champs de fraises où on cherche surtout à obtenir des primeurs par des procédés d'ailleurs fort ingénieux.

jouissent d'une situation assez favorable pour réussir parfaitement.

La zône de grande culture commence au village de Sainte-Christine, contourne, en quelque sorte, la pointe du Corbeau, pour redescendre jusqu'au village de Lanourzel, d'où elle se dirige vers la pointe de l'Armorique. Elle suit, ensuite, toute la côte Sud, contournant baies et pointes, pour s'arrêter dans la commune de Loperhet, à quelques kilomètres de Daoulas. (Voir notre carte.)

Dans la commune de Plougastel, la superficie de cette culture, qui, en 1875, était de 200 hectares, en 1882, de 300, est aujourd'hui de 570 hectares (1).

—o—

La fraise est cultivée, en pleine terre, dans des champs d'une superficie de cinquante mètres carrés, environ, autant que possible exposés au Midi.

La question de l'exposition joue un rôle capital, puisqu'orientés au Midi et protégés des vents du Nord, les fraisiers sont beaucoup plus précoces. Le climat et la topographie de la presqu'île de Plougastel, que nous avons décrits plus haut, conviennent à merveille.

Les terres qui conviennent le mieux sont les terres silico-argileuses, à la condition qu'elles contiennent une proportion suffisante de calcaire. Un excès de calcaire provoque une sorte de chlorose du fraisier, reconnais-

(1) Ces chiffres sont extraits des statistiques agricoles de la commune de Plougastel.

sable à ce symptôme que les feuilles blanchissent. Une terre inculte, une lande, même, peuvent être facilement transformées en champs de fraises et, de fait, beaucoup des champs de Plougastel sont d'anciennes landes défrichées. Ces landes, clairsemées de petites pierres, conservent jalousement la chaleur du soleil si nécessaire à une maturité rapide du fruit; elles présentent, même, cet avantage de pouvoir, pendant plusieurs années, se passer de fumures. Bien mieux, on constate, assez fréquemment, que les plantations de fraises sont beaucoup plus précoces dans un sol récemment défriché (1).

Après avoir été profondément défoncés, les champs reçoivent une ample couche de fumier de ferme, augmenté d'une certaine quantité de superphosphates. Quant aux engrais marins, que certains considèrent comme une des causes de la prospérité de la fraisiculture à Plougastel, ils y sont fort peu employés, les intéressés les considèrent généralement comme « trop forts ».

Défoncé, fumé, puis nivelé, le champ est divisé en planches de 80 à 90 centimètres de large, séparées par des sillons. Il faut noter que planches et sillons sont tracés, par rapport à la pente du terrain, dans un sens transversal. Les eaux de pluie, qui ruissellent le long de

(1) Dans tout le canton de Daoulas, le sol est composé de schiste, glaise et ardoisine, sauf à Plougastel où on trouve un sous-sol calcaire. C'est ce sous-sol calcaire qui a permis la culture de la fraise. L'influence de ce sous-sol apparaît particulièrement sur les pentes de Lauberlach et de Kerziou, dans des terrains rocailleux qu'on appelle dans le pays « des rochons ».

cette pente, constituent, en effet, le seul arrosage du pays, et il importe de retenir ces eaux le plus longtemps possible.

La plantation elle-même se fait en quinconce, afin de permettre un entretien et une récolte faciles.

On bine ensuite les planches aussi fréquemment que l'état du sol l'exige; trois sarclages sont généralement nécessaires, et sont pratiqués au printemps, en juillet et en octobre. Après la cueillette des fruits, en binant les planches, on supprime les filets et les hampes. Cette opération est encore répétée à l'automne.

La durée de la plantation est de trois ans. La reproduction du fraisier peut s'effectuer par les semis de graines, par la division des pieds ou par les rosettes de feuilles qui naissent aux nœuds des filets ou coulants. Ce dernier procédé est seul employé. A l'automne, on arrache les vieux plants, on en effectue le triage (1) et on prend la rosette la plus proche sur les pieds les plus robustes. Mises en terre de novembre à février, ces jeunes plantes ne portent pas de fruits l'été suivant, mais, un an plus tard, ils sont plus précoces que les autres et ont des fruits abondants.

Les semis ne sont utilisés que pour la recherche de variétés nouvelles. Les Anglais, qui, au contraire des planteurs de Plougastel, employaient ce procédé, se servaient, il y a quelque quarante ans, d'un procédé

(1) La préparation des jeunes plants se fait à la ferme, pendant la veillée. Dans certains villages, plusieurs familles se réunissent pour ce travail, et si certains bavardent, d'autres écoutent attentivement les lectures pieuses que fait une des personnes présentes.

original : ils frottaient vigoureusement une vieille corde avec des fraises très mûres; les akènes ainsi fixées à la corde, on mettait celle-ci en terre et les graines se trouvaient à la distance convenable.

La fleur du fraisier apparaît à la fin de février et plus souvent en mars. Trois semaines après, c'est le tour des fruits et la récolte bat son plein en mai et juin.

La cueillette est une opération des plus délicates; il convient, en effet, de cueillir le fruit assez mûr pour lui permettre d'avoir toute sa saveur et pour plaire, par conséquent, à l'acheteur, et, d'autre part, il convient, en sens contraire, de ne pas le cueillir trop mûr afin de lui permettre de supporter, sans trop d'inconvénients, les heurts d'un long voyage. Aussi, les plus grands soins sont-ils apportés par les fraisiéristes de Plougastel à la cueillette des fruits, qui ne se fait que le soir ou de très grand matin. Toute compression, tout froissement doivent être évités; aussi les cultivateurs ne recourent-ils que contraints à des mercenaires pour ce travail délicat qu'ils exécutent autant que possible eux-mêmes. Quelques-uns se servent de ciseaux, d'autres de canifs, mais la plupart préfèrent encore détacher le fruit par une simple pression de l'ongle. Les fraises, ainsi cueillies, sont immédiatement déposées, sans autre manipulation, dans des corbeilles ou des paniers ronds. Quand ces paniers sont remplis, on les porte rapidement à la partie supérieure du champ, où une hutte, formée de branchages, de goémon ou de chaume, les abritera contre la chaleur. C'est grâce à ces soins minutieux que les fruits pourront conserver leur fraîcheur et leur saveur.

Nous montrerons plus loin quels sont les marchés français et étrangers sur lesquels sont vendus les produits de Plougastel; il nous suffira pour l'instant de dire que la plus grande partie en est vendue en Angleterre, par l'intermédiaire d'organisations de vente, sur le fonctionnement desquelles nous reviendrons longuement par la suite. Il convient simplement de savoir, quant à présent, que les délégués de ces organisations de vente se rendent chaque jour, au moment de la récolte, dans les villages de la région, où se tient alors un véritable petit marché d'achats. La marchandise est examinée, pesée et payée, immédiatement, au cours du jour, qui est généralement de 60 à 40 centimes la livre au début, et tombe rapidement à 20 et 10 centimes. Alors commence l'opération, non moins délicate, de l'emballage. De la qualité de l'emballage dépend la présentation du fruit sur le marché.

Aussitôt acceptés et achetés, les fruits sont placés, soigneusement alignés, dans de petites caisses, ou dans des corbeilles ou des cribles.

« Les caisses, en bois blanc, sont composées de planchettes de cinq millimètres d'épaisseur. Elles sont évasées dans le haut et percées, dans chaque flanc, de quatre traits de scie, pour donner de l'air. La planchette du fond est également écartée, de chaque côté, de celles des flancs, ce qui facilite encore la circulation de l'air à l'intérieur. Ces boîtes contiennent de deux kilogrammes à deux kilogrammes et demi. La manipulation en est facile et la fermentation très faible » (1).

(1) Blanchard : *Le Fraisier de Plougastel*, 1878.

La corbeille, introduite depuis quelques années, est certes plus élégante. C'est la corbeille, en osier ou en bois tranché, dont on se sert dans le Vaucluse : l'intérieur est recouvert d'un papier glacé rose du meilleur effet. Pour expédier ces corbeilles, on les place par quatre ou par six dans des cageots, caisses de bois à clairevoies.

Des cribles, tapissés, comme les caisses, d'une verte fougère et enfermés dans des cageots, sont aussi très utilisés.

Pour le commerce local, on se sert de paniers ronds, à anse, en osier grossier, appelés « boutecq dôrn », pouvant contenir de cinq à six livres, ou des sortes de hottes, appelées mannequins, ou « boutecq », d'une contenance de quarante à cinquante livres.

L'emballage terminé, on procède à l'amarrage des caisses, qui, accolées par deux, forment ce qu'on appelle un « fardeau ».

Les paniers reçoivent une forte garniture de fougère, qu'on recouvre d'un morceau de serpillière, soigneusement fixée aux bords du panier.

De légers chars à bancs, réquisitionnés dans le village, moyennant une rémunération de quatre à cinq francs, chargent caisses et paniers et s'en vont au grand trot, à la gare voisine ou, sur les bords de l'Elorn, au petit port du Passage, où somnolent, dans l'attente, au milieu d'un doux clapotis, de grands steamers anglais,

A leur arrivée, des hommes, des enfants, journaliers et fils de journaliers, envahissent la berge, escaladent d'énormes chalands, montent à bord des vapeurs. Une activité fébrile règne bientôt en ces lieux, que ne trou-

ble en d'autres temps, que le pas lent et monotone de quelque douanier. Les voitures se succèdent, les chalands se remplissent et bientôt des flancs du navire s'exhale l'odeur agréable de la fraise. Dix heures du soir vont sonner. Le chargement est terminé. Un sifflet jette dans l'air une note stridente. On en entend encore l'écho que le steamer vogue déjà vers la Grande-Bretagne, de plus en plus chère aux Bretons, et où, douze heures plus tard, il déposera le fruit de leur dur labeur.

Chacun regagne alors, dans la nuit, ses pénates, les chargeurs heureux de ramener, qui à la mère, qui à l'épouse, de belles piécettes blanches. C'est une petite aisance passagère pour ces pauvres gens. Les chargements ne s'effectuant que le soir, ils peuvent s'adonner à leurs occupations quotidiennes et gagner, la journée finie, un supplément, les hommes de 2 fr. 50 à 3 fr. 50, les enfants de 1 franc à 1 fr. 25. La durée de l'embauchage étant de trois heures environ, leur travail se trouve des mieux rémunérés. Ils sont, en outre, tous assurés par les soins de leurs employeurs. Le cultivateur, lui, qui a de nombreux kilomètres à faire, s'en retourne de toute la vitesse de son cheval, mais non sans avoir préalablement pris le petit verre. Tout conducteur reçoit, à cet effet, une somme de vingt centimes. La route paraît ensuite moins longue, le collier de peine moins dur.

Arrivant à la ferme à une heure avancée de la nuit, un somme de deux à cinq heures devra lui suffire pour le remettre de sa fatigue et le préparer à de nouveaux labeurs.

—o—

Malgré leur importance, les fraisières de Plougaste

sont cependant loin d'atteindre, au point de vue du rendement, les fraisières des environs de Paris et du Vaucluse. C'est que, dans ces régions, la culture est faite avec plus de science et de méthode; l'emploi des engrais chimiques y est fait d'une façon rationnelle. « Dans les terres de Chatenay, nous dit M. Coudon (1), le fraisier est extrêmement sensible à l'action des engrais chimiques, mis, au printemps, en couverture. Chacun des trois éléments fertilisants fondamentaux, azote, acide phosphorique, potasse, a une action très marquée sur la production des fraises.

« Avec une fumure au nitrate de soude, superphosphate et chlorure de potassium, représentant une dépense annuelle de 330 francs par hectare, on a augmenté la récolte de fraises de 47.8 pour cent en 1897, et de 85.7 en 1898.

« Cette fumure complémentaire a procuré une augmentation de bénéfices nets, par hectare, de 3.000 francs en 1897 et de 2.940 francs en 1898.....

« Il est en outre possible, par l'addition d'engrais chimiques, de prolonger, d'un ou deux ans, la durée d'une fraiseraie au-delà des limites adoptées par la pratique culturale. »

M. Zacharewicz, envisageant de son côté la culture du fraisier dans le Midi, déclare (2) :

« 1° Que l'emploi du nitrate de potasse dans la culture de la fraise devra être fait à des doses peu éle-

(1) Coudon : Recherches expérimentées sur la culture de la fraise dans les environs de Paris. (*Annales de la science agronomique*, 1898, tome II, p. 361.)

(2) Zacharewicz : *Le Fraisier et sa culture*, p. 9).

vées, ce sol activant trop la végétation de la plante, au détriment soit de la production, soit de la beauté des fruits;

2° Que ce sont les formules non azotées qui ont donné les meilleurs résultats comme production et qualité des fruits;

3° Qu'il est probable que, si l'on continuait les fumures non azotées, on finirait par n'avoir plus de végétation en épuisant le sol des matières azotées qu'il contient : aussi, croit-il pouvoir conseiller la pratique de la fumure suivante pour les terrains comparables à ceux de Carpentras :

Fumier de ferme	15 000	kilos à l'hectare.
Sulfate de potasse	300	— —
Superphosphate de soude 18/20	600	— —
Plâtre	400	— —

« Répandre, au mois de novembre, le mélange du sulfate de potasse, du superphosphate de chaux et du plâtre, en couverture; vers la fin du même mois, répandre sur les fraisiers, ainsi traités, la demi-fumure en fumier de ferme, qui, tout en préservant les plantes des froids de l'hiver, rapporte assez d'azote pour soutenir leur végétation. »

Le sol de Plougastel présentant de grandes affinités avec celui de Carpentras, il semble que cette fumure puisse y être avantageusement employée.

Mais les exigences minérales du fraisier ne dépendent pas seulement de la nature du sol, mais aussi de la variété de la fraise. Une étude spéciale s'impose pour chaque. Les champs d'expériences créés par la municipalité en

1896, s'ils existent toujours, pourraient être utilisés à cet effet. Nul doute qu'on ne voit alors à Plougastel, comme à Paris et dans le Midi, les rendements en fraises s'élever, dans de grandes proportions, par l'emploi, enfin consacré, d'un engrais chimique complet. Sans nuire à la qualité de la fraise, on obtiendra une surproduction importante se traduisant, tout compte fait, par un bénéfice net très élevé. L'hectare, en effet, qui est d'un rapport de 7.000 francs dans la banlieue parisienne, de 3 à 4.000 dans le Vaucluse (1), n'est en moyenne que de 2.500 à Plougastel. Mais nous devons noter qu'à Plougastel on ne fait que de la culture ordinaire, alors que la culture forcée est très importante aux environs de Paris et qu'elle est également répandue en Provence ou en Vaucluse.

Sans pratiquer le forçage proprement dit, qui exige souvent, outre des installations coûteuses, des connaissances scientifiques et météorologiques assez approfondies, les Plougastels devraient s'attacher à obtenir quelques fraises plus hâtives.

A l'exemple de ce que font les Roscovites pour la pomme de terre prime, ils pourraient ménager, dans chaque champ, une planche spécialement abritée, qu'ils garantiraient encore contre les intempéries, ainsi qu'on le fait dans le Vaucluse, soit au moyen de paillassons, soit au moyen de toiles légères, et qu'il serait facile d'arroser, en cas de sécheresse prolongée, en ménageant,

(1) Ces chiffres sont extraits d'un article de *La Dépêche de Brest*, de M. Charles Le Goffic, paru le 27 juin 1910 sous ce titre : « Au Pays des Fraises ».

à proximité, un réservoir d'eaux pluviales, à défaut d'autres. Ils pourraient, ainsi, obtenir des fraises assez abondantes en mars et d'un rapport assez élevé. Les fraises du Vaucluse, vendues à cette époque à Paris, dans des petits paniers en osier d'une contenance de 200 grammes environ, se paient 2 fr. 50, ce qui porte le kilo à 15 francs (1).

AUTRES CULTURES

Si la fraise est, au point de vue de son rendement, la culture la plus importante que pratiquent les habitants de Plougastel, nous avons déjà vu qu'elle n'est pas la seule (2). On y produit, en effet, en assez grandes quantités, des céréales et des fourrages et les étendues consacrées à ces cultures en attestent l'importance, mais on y fait surtout des fruits et des légumes. Aussi consacrerons-nous quelques pages à l'examen rapide des diverses cultures maraîchères pratiquées à Plougastel.

Les petits pois que l'on dit originaires d'Europe méridionale ou d'Asie occidentale, se divisent en deux grandes classes (3) : « les pois à cosses dures et parcheminées, que l'on désigne sous le nom de pois à écosser, dont on ne consomme seulement que le grain cuit à l'état vert ou à l'état sec, et les pois à cosses tendres et non parcheminées, qui sont nommés pois mange-tout, parce

(1) M. Zacharewicz : *Le Fraisier et sa culture*, p. 13.
(2) Voir *supra*, p. 17.
(3) Potrat : *La Culture Potagère*, p. 656.

qu'on utilise à l'état cuit leurs cosses entières lorsqu'elles sont jeunes et que leurs graines sont à peine formées ou en voie de formation. » On cultive à Plougastel les pois à écosser et surtout les variétés hautes ou à rames. Les terres de consistance moyenne, argilo-siliceuse ou argilo-calcaire, leur conviennent. Aussi réserve-t-on pour leur culture les mêmes sols que pour la fraise.

Les nouvelles plantations de fraisiers ne produisant pas la première année, on sème dans l'intervalle des plants, des pois qui, dégageant beaucoup d'azote pendant leur végétation, contribueront puissamment au développement du fraisier, qui en absorbe de grandes quantités.

Le semis de pois se fait en février. On place les rames lorsque les plants ont de 15 à 20 centimètres de hauteur, après avoir donné un premier binage, puis, un peu plus tard, un buttage. La récolte a lieu de mai à juin. La cueillette se fait donc en même temps que celle de la fraise et nous verrons que cette circonstance en facilitera l'écoulement. De grandes quantités sont expédiées en Angleterre, où ils sont très estimés. De leur côté, les usines françaises les recherchent à cause de leur finesse. La moyenne de vente annuelle est de 250.000 francs (1).

Pour leur transport, on se sert de paniers ou de sacs. Le panier ressemble beaucoup au panier dit choux-fleurs, à section horizontale, il est plus large et plus

(1) Ce chiffre, ainsi que ceux que nous donnons plus loin pour la laitue et le haricot, nous a été donné, à défaut de documents officiels, par un producteur du pays.

long en haut qu'en bas, mais le couvercle, au lieu d'être bombé, comme celui du panier à choux-fleurs, est plat. On y met vingt kilos de petits pois.

Les sacs sont faits avec de la serpillière à mailles très larges; ils ont la même contenance que les paniers. C'est un emballage perdu tandis que le panier fait retour à l'expéditeur.

Laitues. — Le long des plantations de petits pois, sur le bord des sillons qui séparent les planches de fraisiers, on pique, presque toujours, des laitues, dont les Plougastels sont personnellement très friands, ce qui est, nous a-t-on dit, un signe de modernisme dans les campagnes.

L'origine de la laitue cultivée est, pourtant, déjà bien ancienne. Courtois-Gérard fait remonter à 1540 son introduction en France. Rabelais, à cette époque, en aurait envoyé des graines de Rome au cardinal d'Estrées (1).

Des deux variétés de laitues cultivées actuellement, les Plougastels ont porté leur choix sur la laitue d'hiver, qui est d'un commerce plus avantageux que la laitue d'été.

On la sème en pépinière à la fin d'août ou dans la première quinzaine de septembre. Quand le plant a quatre ou cinq feuilles, on le pique, comme nous l'avons dit, en bordure des pois et des fraisiers. Quelquefois, on lui consacre des planches entières. Dans ce cas, on choisit des terres aux récoltes précoces, c'est-à-dire les meil-

(1) Bussard : *Culture Potagère et Culture Maraîchère*, p. 280.

leures terres. Dès le début de mars, elle apparaît sur le marché de Brest, où elle se vend environ un sou et demi pièce. La production annuelle est en moyenne de 500.000 têtes : c'est donc une culture des plus avantageuses.

Une autre culture importante est celle du haricot. *Le haricot*, qui tient une place considérable dans l'alimentation de la France, n'est pas, en général, très répandu dans nos campagnes finistériennes, où il est plutôt une culture de jardin.

On cultive à Plougastel le haricot de Soissons et le haricot-nain rouge, mais on récolte surtout le haricot vert.

Le semis en pleine terre se fait en général en avril, en double ligne, espacées de 35 centimètres. Pendant le cours de la végétation, on donne ordinairement deux binages. On place ensuite les rames à l'intérieur, en les croisant dans le haut.

« On récolte les premiers haricots verts deux mois et demi ou trois mois après le semis. La cueillette doit se faire tous les deux ou trois jours pour que la floraison se prolonge. Elle cesserait si le grain venait à se développer dans les gousses. La récolte des grains frais commence dix à quinze jours plus tard que celle des haricots verts. Celle des grains secs a lieu quand les gousses jaunissent » (1).

La production, qui est de 40.000 kilos, est livrée, presqu'entièrement en vert, aux usines de Brest, Douarnenez, Lorient et Nantes. Les Soissons se vendent

(1) Bussard : Ouvrage déjà cité, p. 370.

de 35 à 40 centimes, et les autres de 15 à 20 centimes la livre.

A ces cultures, il convient encore d'ajouter les nombreux petits vergers qui entourent chaque village : pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, framboisiers y végètent sans soins; la taille n'est guère pratiquée, car on préfère, en général, la quantité à la qualité.

D'après la statistique agricole, on aurait récolté en 1911 :

25	quintaux	de pommes à cidre.
75	—	de pommes et poires à couteau.
2	—	de cerises.
30	—	de prunes.

Enfin, une culture spéciale au département du Finistère, celle du panais, aurait donné 9.000 quintaux.

CHAPITRE IV

AUTRES INDUSTRIES

Nous venons, ainsi, de décrire les travaux agricoles des habitants de Plougastel. Il nous reste, pour être exact et complet, à indiquer que ceux-ci sont aussi quelque peu pêcheurs et marins. Nous observons, en effet, que la commune de Plougastel compte 1.400 inscrits maritimes; 250 marins, 185 quartiers-maîtres, 60 premiers et seconds-maîtres. Les vétérans (1) sont au nombre de 44 marins, 17 quartiers-maîtres, 4 seconds-maîtres. Il y a d'autre part 200 marins retraités et 180 demi-soldiers. Ces chiffres démontrent que la marine nationale trouve à Plougastel un notable recrutement pour ses équipages et que les gâs de ce pays sont parmi les bons marins, puisque la proportion des gradés y est exceptionnellement élevée.

La pêche est, d'ailleurs, une industrie florissante de la contrée. On pêche surtout la coquille Saint-Jacques, et le rendement en est des plus lucratifs. Le produit de cette pêche s'élève, en moyenne, à 200.000 kilogrammes par an, vendus dans les grandes villes de France, au prix moyen de 40 francs les 100 kilos. Cette pêche est,

(1) Anciens marins, admis à l'arsenal de Brest.

à la vérité, une industrie assez récente; les Plougastels ne s'y livrent guère depuis plus de dix ans, mais on voit qu'elle leur rapporte de beaux bénéfices. Ajoutons que ce sont les bateaux de pêche qui servent au transport des denrées de Plougastel à Brest, deux ou trois fois par semaine.

CHAPITRE V

LE REGIME DES TERRES

Le développement extraordinaire de la culture maraîchère dans la région de Plougastel devait, nécessairement, avoir une répercussion profonde sur la valeur des terres et le régime de la propriété. Un sol dont la fertilité se révèle si grande et qui apparaît capable de produire tant de richesses, acquiert évidemment, en très peu de temps, une valeur considérable, et, dès lors, le prix de vente, comme le prix de location, en devient très élevé.

On aura une idée de la progression du prix de vente des terres à Plougastel en comparant les évaluations moyennes qui en furent successivement faites depuis cinquante ans.

D'après une enquête officielle menée en 1862, M. Choleau établit, comme suit, le tableau des diverses valeurs des terres du Finistère, de la Basse-Bretagne, de la Bretagne et de la France (1) :

	Terre labourable. Valeur moyenne de l'hectare.	Prés naturels. Valeur moyenne de l'hectare.	Valeur moyenne.
	—	—	—
Finistère	1669	2183	1926
Basse-Bretagne	1705	2116	1910
Bretagne	1816	2285	2050
France.....	2198	3377	2787

(1) Choleau : *Plougastel-Daoulas*, p. 32.

l'émigration, est seul capable d'expliquer complètement ce phénomène.

En ce qui concerne le taux des fermages comparé à la valeur vénale du sol, il convient de donner quelques précisions : on observe que l'accroissement de la valeur vénale constaté entre 1862 et 1883 et qui est, avons-nous dit, de 700 francs par hectare pour les terres labourables, et de 400 francs pour les prairies, n'a pas influé sensiblement, durant la même période, sur le taux des fermages, qui demeurent au chiffre moyen de 70 à 75 francs l'hectare.

Ajoutons que, cependant, la population de Plougastel n'a pas cessé de s'accroître et que, par conséquent, le nombre des exploitants augmente continuellement. La loi de l'offre et de la demande voudrait donc, elle aussi, un accroissement plus rapide des taux de fermage. Mais il faut dire que la culture maraîchère, et plus encore la culture spéciale de la fraise, exige un travail beaucoup plus considérable que la culture courante et que, par conséquent, l'exploitation exige une main-d'œuvre plus abondante qu'en d'autres pays. Ajoutons encore que le travail minutieux, consciencieux, appliqué, que nécessite la culture des fraises, s'accommode difficilement d'une main-d'œuvre mercenaire. Aussi, voit-on à Plougastel vivre sur une même ferme deux ou trois ménages de la même famille, qui forment ainsi une véritable société d'exploitation. Ces associations, en la forme patriarcale, n'engendrent d'ailleurs pas toujours la paix domestique. Nous avons dit quelle âpreté le cultivateur de Plougastel apporte à devenir propriétaire.

Cette âpreté se retrouve dans le fonctionnement de ces associations familiales. Tout ce qui entre dans la maison, au lieu de rester commun, devient l'objet de partage. Ces partages se multiplient à l'infini; ils portent sur les moindres objets d'usage courant et on voit couramment des maisons partagées entre deux ou trois ménages, sans qu'on ait toujours, pour effectuer l'attribution des lots, tenu compte du sens horizontal !

CHAPITRE VI

LA POPULATION

Apres au gain, et, d'ailleurs, très audacieux et entreprenants, les habitants de Plougastel ont le caractère qui convient à une race de paysans et de marins, que la Terre rend durs au travail, tenaces et persévérants, conservateurs et respectueux des traditions et à qui la Mer voisine, les incitant à l'aventure, à la conquête d'horizons lointains, insuffle un désir de nouveauté et de progrès.

On a voulu chercher à cette population une origine autre que celle du commun des Bretons et dans le pays même, nombreux sont ceux qui croient à une descendance espagnole. En des temps très lointains, les pêcheurs d'Espagne pêchaient, sur nos côtes, la morue et leurs bateaux relâchaient, dit-on, à Kerity-Penmarch, qui était alors un des principaux ports de l'Atlantique. Rien d'impossible dès lors à ce qu'une colonie de pêcheurs soit venue s'établir sur la côte de Plougastel. Les couleurs voyantes du costume, et la consonnance de certains noms du pays (Perés, Bodenés, Calvez, Diverrés, Gourvés, Keromnés), l'habitude persistante de compter par real, comme font les Basques, servent à plusieurs d'arguments décisifs.

Quoi qu'il en soit, le Plougastel est aujourd'hui l'homme de ce pays.

La population de Plougastel-Daoulas est, comme nous l'avons déjà dit (1), de 7.843 habitants, dont 1.347 sont agglomérés. Les 6.496 individus qui forment la population éparse et agricole, composent 1.279 ménages, occupant 1.162 fermes, réparties en de petits hameaux, dont les plus gros comptent une dizaine de maisons.

L'aspect de ces fermes révèle la richesse de l'habitant. Orientée au Midi, construite en pierres, couverte en ardoises, les ouvertures agrémentées de pierres de taille, la maison d'habitation comprend un rez-de-chaussée, un étage et un grenier. Le rez-de-chaussée est remarquable de propreté : les meubles, lits clos, armoire, vaisselier, enduits d'encaustique, reluisent, et la table, où figurent d'énormes pains blancs et noirs, est toujours d'une parfaite blancheur. Au premier étage se trouvent souvent de belles chambres garnies d'un mobilier moderne.

Les étables sont, elles aussi, pour la plupart, spacieuses et couvertes en tuiles ou en ardoises. Le bétail de la ferme comprend généralement trois ou quatre vaches, deux chevaux et un porc.

Dans des granges s'entassent, à côté d'un léger char à bancs ou d'une coquette charrette anglaise, tombereaux et instruments de labour. Notons, en passant, que, d'une façon générale, l'outillage n'a pas suivi le

(1) Voir plus haut, page 16.

progrès agricole. C'est que la conformation du terrain et le morcellement de la propriété s'opposent à l'introduction des machines.

Si l'organisation intérieure de la ferme laisse peu à désirer, il n'en est pas de même des abords : le fumier est, trop souvent, déposé devant la maison et les chemins, qui y accèdent, recouverts de fougère et de goémon, sont de véritables bourbiers.

La nourriture de l'habitant est saine et abondante. Les repas, composés il y a trente ou quarante ans, d'un potage aux navets, où, les jours de fêtes, le lait remplaçait l'eau, sont aujourd'hui des plus substantiels. Au réveil, chacun absorbe une écuellée de soupe ou de café au lait et s'en va au travail en achevant un morceau de pain et de lard; le midi et le soir, on s'attable devant de grands plats de viande et de laitage. La boisson ordinaire est naturellement l'eau. Mais bien souvent, on arrose les plats d'un vin généreux. Chaque ferme en possède quelques bouteilles, ainsi que d'une liqueur que Cambry (1) appelle « Vin de Plougastel », dénomination que M. Charles Le Goffic (2) a tout dernièrement reprise. C'est une vulgaire cerise à l'eau-de-vie que chaque fermière apprête à sa façon et qui, généralement, ne manque pas de saveur.

Ne consommant presque uniquement que des produits de sa ferme, sans tenir compte de la qualité et de la quantité, le Plougastel ne sait ce qu'il dépense exac-

(1) Cambry : *Voyage dans le Finistère* (1794-1795), tome II, p. 210.

(2) Ch. Le Goffic : *Le Vin de Plougastel*, numéro du *Fureteur Breton* de décembre 1911 ou janvier 1912.

tement, ni non plus ce qu'il gagne. Il est donc difficile de donner une idée exacte de son budget. On peut dire cependant qu'une famille de cinq personnes dépense annuellement de 2.000 à 2.500 francs pour son entretien. Comme source de dépenses, on peut citer les services religieux. A l'église, le Plougastel recherche les honneurs. Ses mariages et ses baptêmes sont célébrés avec pompe et il veut pour ses morts de grands enterrements et des services solennels. Les jours de procession, porter la croix ou la bannière est l'ambition de chacun, bien qu'obligeant à une offrande assez élevée. L'ardeur de sa foi lui fait entreprendre de lointains pèlerinages : un membre, au moins, de la famille va, chaque année, à Sainte-Anne d'Auray ou à Lourdes. Mais à la satisfaction de ses sentiments religieux se borne la prodigalité du Plougastel : il est, par ailleurs, économe et même parcimonieux.

—o—

Attachés à leur terre et pénétrés du désir de la posséder, les Plougastels en sont venus à ne plus contracter que des unions consanguines. Dans ces mariages, la question d'intérêt est primordiale; on soupèse des magots, on compte des plants de fraisiers, on évalue des parcelles de « rochons » et celui-là commet une mésalliance qui épouse plus pauvre que lui. Si l'on ajoute qu'une terre ne vaut évidemment que si elle se trouve à Plougastel, on comprendra que les habitants du pays ne se marient qu'entre eux.

Les mariages de Plougastel sont certainement aussi célèbres que les fraises du pays. C'est qu'on ne s'y marie, en général, qu'à deux époques de l'année : le mardi qui suit la Fête des Rois et celui qui précède le Mardi-Gras. Cette coutume correspond au désir de l'Eglise de ne pas célébrer d'unions pendant l'Avent et le Carême. On peut dire aussi que c'est le seul moment de l'année où le paysan puisse disposer un peu de son temps. A l'approche de ces grands jours, un mois ou deux avant, des personnes intéressées, généralement des aubergistes, pratiquent ce qu'on appelle « le bas-valan ». Ils vont, la nuit, frapper discrètement à certaines portes. Leur ouvre-t-on, les prie-t-on de s'asseoir, c'est qu'on est disposé à les écouter avec bienveillance et grandes sont alors leurs chances d'atteindre le but de leur visite nocturne : marier le jeune homme ou la jeune fille de la maison avec une personne de leur connaissance. L'accord fait, on s'en va publier les bans, visiter les biens des futurs époux, annoncer enfin la bonne nouvelle aux parents et amis : c'est l'ère des grands repas dont profite largement le dévoué débitant. Le jour de la noce, les 25, 30 et même 35 couples, qui reçoivent en commun la bénédiction nuptiale, mènent leurs invités près de longues et étroites tables chargées de victuailles. Il n'y a pas encore dix ans, on mangeait à quatre dans le même plat et sans fourchette ! Aujourd'hui, chacun a son couvert et un menu, des mieux composés, satisfait l'appétit de tous. Après le deuxième plat, on prend un petit verre de cognac et on fume, sans doute pour faciliter la digestion et ramener l'ap-

pétit. Le soir, après quelques gavottes, on reconduit la nouvelle mariée chez elle. Le lendemain seulement, après la traditionnelle « soupe au lait », elle suivra son mari.

—o—

Fidèle observateur des traditions, le Plougastel, ainsi qu'on l'a vu plus haut, est très religieux, mais aussi un peu superstitieux. Les vieilles légendes païennes trouvent près de lui presque autant de crédit que l'Evangile même. Ceci ne va pas à dire que sa foi ne soit pas très vive et très sincère. Nous en donnerons un exemple d'autant plus probant que nous avons dit l'amour du Plougastel pour le gain. Les coopératives de vente de produits maraîchers de Saint-Pol et d'Angers, qui ont mis en commun leur clientèle et se prêtent un mutuel appui, avaient offert récemment aux cultivateurs de Plougastel, groupés en un syndicat de vente, d'entrer dans leur consortium. Ceux-ci refusèrent pour cette raison que les coopératives de Saint-Pol et d'Angers, ouvrant leurs portes à des gens de toutes idées religieuses et politiques, ils risquaient, eux, gens de Plougastel, de se rencontrer pour un travail commun avec des adversaires de leur foi.

Le pays de Plougastel révèle d'ailleurs les sentiments religieux de ses habitants. On peut lui appliquer la description faite par Janin du Finistère : « C'est la terre des belles églises, des traditions poétiques, des montagnes solennelles. Belles régions, riches campagnes, riantes

collines, fertiles vallées, regardez, que de fleurs, que de beaux paysages; les croix te saluent, la mer gronde en jouant... » (1)

Le long des routes ombragées, dans les villages, aux carrefours, partout s'élèvent des calvaires. Les uns peu élevés, complètement dénudés, sans Christ, reposent sur des socles rustiques. Les autres, élégants et légers, présentent au passant la descente de la croix ou le Christ agonisant. Ce sont, pour la plupart, de simples marques de foi. Quelques-uns cependant sont connus sous le nom de « Croaz ar Vozen » « croix de la peste » et ont dû être élevés en commémoration de vœux formulés au cours de cette terrible maladie épidémique.

C'est à un de ces vœux que le bourg de Plougastel doit le grandiose calvaire dont il s'enorgueillit à juste titre. Pour l'auteur de l'*Architecture Bretonne*, toute autre serait la cause « qui donna naissance à ces grandes pages d'histoire sculptées dans la pierre ». « La Passion du Sauveur, dit-il, est un des grands sujets de méditation du peuple breton et entre tous les sermons de l'année, celui de la Passion, qui est prêché pendant une heure et demie et deux heures le dimanche des Rameaux ou le Vendredi-Saint, est celui qui est le plus impatiemment attendu, le plus attentivement écouté, celui qui laisse les impressions les plus profondes et les plus durables. C'est pour perpétuer ce souvenir dans les esprits, pour mettre sous une forme palpable toutes les scènes du récit évangélique, pour montrer le

(1) Janin : *La Bretagne*, p. 480.

prix que nous devons attacher à ce mystère de notre rédemption, que l'on a figuré dans le granit les différentes scènes du drame du Calvaire. » (1) Que cette idée ait présidé à la construction de ces beaux monuments, nul doute; mais nul doute non plus que leur édification ne soit due à un événement, le plus souvent douloureux.

Le calvaire de Plougastel est un des plus curieux monuments bretons du dix-septième siècle. Construit en 1602, tout entier en granit de Kersanton, son soubassement est orné de 185 statuettes représentant, avec une bizarre originalité, le grand drame de la Passion. On y remarque surtout la circoncision, la fuite en Egypte, la Cène, l'entrée à Jérusalem où Jésus-Christ est précédé par des Bretons jouant de la musette et du biniou. Dans toutes les scènes figurent des personnages à la face glabre, aux traits similaires, vêtus comme les paysans de l'époque, dont l'auteur a sûrement pris le type. Une légende bretonne s'y trouve aussi représentée par un groupe où l'on distingue le diable précipitant dans les flammes, d'un geste grossier et brutal, une femme, connue sous le nom de Catherine Gollet, coupable d'avoir caché à confesse un gros péché, faute qu'elle aurait révélée, lors d'une apparition, en ces termes :

« Chetu va dorn quiviec d'am c'heaz ha chebu va zeot argarzuz:
« Va dorn en deug pet ar pechet, ha va zeot en deuz he n'achet.
« Voici ma main cause de mon malheur et voici ma langue détestable;
« Ma main qui a fait le péché et ma langue qui l'a nié.

(1) Abbé Abgrall : *Architecture bretonne*, p. 128.

Près de ce calvaire, classé comme monument historique le 5 février 1881, se trouve l'église paroissiale, construite en 1870. La générosité inépuisable des fidèles l'a richement dotée. Du haut de son clocher ajouré, on aperçoit sept petites chapelles que surmontent de timides clochetons, élevant avec peine leurs croix au-dessus du feuillage touffu des bosquets qui les entourent. Leurs carillons, bien que frêles, renvoyés d'écho en écho, retentissent dans les moindres recoins, guidant le pèlerin qui s'achemine vers les sanctuaires que patronnent saint Jean, saint Languy, Notre-Dame de la Fontaine-Blanche, saint Claude, saint Guénolé, saint Trémeur, saint Adrien et sainte Christine.

Du haut d'une niche, le front ceint d'une couronne de roses multicolores, le corps enrubanné de soie aux couleurs chatoyantes, ils reçoivent d'un air grave les suppliques que d'infortunés solliciteurs les prient de transmettre au divin Maître.

A saint Jean, on vient demander la guérison des maux d'yeux. Un œil d'argent, suspendu au cou du saint, appliqué sur le mal et une ablation faite à une source voisine, que le flot recouvre à chaque marée, donne au patient l'espoir d'une guérison prochaine.

Saint Languy, que l'on honore dans la chapelle du Passage de Plougastel (1), est invoqué pour les enfants

(1) C'est dans le voisinage de cette chapelle, au village du Cosquer, que se trouve un puits dont le niveau baisse quand la mer monte et monte quand la mer baisse. Ce phénomène, qui s'observe dans l'autres villages, notamment aux environs de la chapelle de Saint-Guénolé, est probablement dû à l'interception de la source par la mer montante. D'après M. P. Levot (*Excursions dans la Rade de Brest et environs*) « ce double mouvement résulte de ce que le fonds du puits est plus élevé que le niveau de la basse mer, quelque soit la marée ».

du premier âge atteints de langueur. On l'appelle « Sant tu pe du », « Saint d'un côté ou de l'autre », car il guérit ou fait périr. Munis d'une chemise ou d'un linge de corps du petit malade, de braves gens s'en vont, après avoir balayé le lieu saint, sur la grève caillouteuse et à quelques cents mètres découvrent un rocher portant, peinte sur un de ses flancs, une croix. Au pied de ce bloc de pierre se trouve une source à peine perceptible. A genoux, le pèlerin gratte le gravier, d'où filtre bientôt un mince filet d'eau. La chemise imbibée, il regagne en hâte sa demeure, car le linge doit être appliqué humide sur le corps de l'enfant.

La chapelle de Notre-Dame de la Fontaine Blanche, au village de ce nom, est un ancien prieuré simple de l'abbaye de Daoulas et date du XV^{e} siècle. Les femmes y viennent demander une nombreuse progéniture, ou se purifier à l'eau d'une fontaine voisine.

Construite en 1695, la chapelle de Sainte-Christine, dont le clocher semble vouloir devenir une seconde tour de Pise, est le rendez-vous des fermiers et fermières dont le bétail n'engraisse pas à souhait (1). Un crâne, que l'on dit être celui de la fondatrice, une demoiselle Scaoudic, traîne, lamentable, sur les dalles.

Saint Adrien (2) est invoqué pour les maux de ventre.

(1) Les paysans, dont les vœux sont exaucés, apportent à la chapelle des pieds et des oreilles de cochon, que l'on dépose dans un vaste charnier. Le jour des Rogations, ces offrandes sont vendues aux enchères.

(2) La chapelle de Saint-Adrien fut construite en 1549, ainsi que l'indique une inscription bretonne gravée dans la pierre :

« En Bloaz mil pemp cant nemet unan, ez be fontet an chapel man an eil sul e mae en amser maestr Larry à Castell, rector e Ploecastell va Faban

A Saint-Claude, on bénit des petits pains qui ont le don de faire parler les enfants de bonne heure.

Saint Trémeur guérit des maux de tête, et la poussière ramassée dans l'église de Saint-Guenolé, répandue sur les champs, augmente leur fertilité.

Chaque chapelle a son pardon, petite fête religieuse pleine de charme. Ce jour, chacun s'en va faire tinter la cloche du lieu saint et se presse près des autels pour suivre les offices. Aux vêpres, croix et bannières défilent coquettement le long du sanctuaire, escortés de petits saints juchés au haut de perches, que portent avec fierté enfants et pauvres. Leur ensemble primitif, où se reflète l'ingénuité de leur auteur, leur pose souvent drôlesque, sont d'un pittoresque amusant. Mais ne parle-t-on pas de les reléguer en quelque coin obscur et poussiéreux ?

—o—

Traditionnalistes, les habitants de Plougastel restent obstinément attachés à leur costume.

Certes, comme tous les anciens costumes bretons, le costume de Plougastel subit depuis plusieurs années de nombreuses et profondes transformations. Néanmoins, il conserve encore de nos jours un cachet d'originalité suffisant pour le classer parmi les plus curieux et les plus pittoresques.

Guergoz dit Monot guarner en chapel ma en enor da Doe ha Atro Maria va sanct Adrien ».

« L'an 1550-1 fut fondée cette chapelle, le deuxième dimanche du mois de mai, du temps de maître Henri du Chastel, recteur de Plougastel, étant Fabien Quergoz dit Monot, gouverneur de cette chapelle, en l'honneur de Dieu, de Notre-Dame du Bon-Secours et de saint Adrien ».

A l'encontre des riches et élégants costumes du Sud-Finistère, le costume de Plougastel est sobre d'ornements, lourd et peu gracieux. Il se distingue, surtout, par le brillant des étoffes, leurs teintes vives et le contraste de leurs couleurs : le violet rouge se marie au vert lumière, le bleu de France au jaune orangé !

Aussi, rien de plus curieux à voir qu'une assemblée de Plougastels en habits de fêtes : les hommes, vêtus d'un pantalon noir, d'un gilet vert et d'une veste violette; les femmes, d'un corsage noir et d'une robe violette, recouverte d'un tablier de soie bleue lamée d'or et d'argent.

Les hommes portaient autrefois un costume (1) rouge brique composé d'une sorte de jaquette Louis XV, à larges basques, appelée « roquéden », et d'une culotte courte et bouffante, « bragou braz » serrée aux genoux par une cordelière terminée par des glands de laine. Le bragou braz était maintenu à la ceinture par une longue cheville de bois, « ibil beuz », passée dans deux boutonnières. Des guêtres de drap enserraient les jambes, et la tête était coiffée d'un curieux bonnet rouge, qui, retombant gracieusement sur l'épaule, recouvrait en partie les cheveux que l'on portait très longs. Ce bonnet a disparu depuis une vingtaine d'années.

Le roquéden a été remplacé par le « porpant », un peu plus court et généralement noir, dont le bas du dos affectait vaguement la forme d'un gouvernail. Les

(1) Ce costume était en drap foulé, confectionné dans le pays. Depuis la disparition des moulins à foulon, ce sont les beaux draps d'Elbeuf et de Montauban, épais, mais souples et brillants, qui servent à confectionner les vêtements du pays.

revers étaient garnis d'un triple rang de petits boutons, recouverts de poils de chèvre multicolores, verts, violets et rouges. Le bas des manches était agrémenté d'un plissé de dentelles. Au lieu du bonnet rouge, on portait, avec le porpant, un grand chapeau de feutre uni, aux larges bords, maintenus relevés par des cordonnets de soie. Ce chapeau était orné d'une étroite guirlande de chenilles bariolées.

Aujourd'hui, la coiffure en usage est le feutre poilu à grands bords. Un long ruban de velours, retenu par une boucle d'argent, l'entoure et retombe par derrière, sur le dos.

Le porpant a été remplacé par le « gileten », veste droite et courte, mais très ample. Le gileten n'a ni col, ni revers, ni poches extérieures. L'encolure est large et échancrée. Sur le devant, le gileten est muni d'un double rang de boutons et de boutonnières, au nombre de six. Pourtant, il se boutonne rarement et seulement dans certains cas, notamment pour aller à confesse ou déclarer un décès, et encore ne boutonne-t-on que les deux derniers boutons. Le dos est d'une seule pièce, sans couture. Au milieu, se trouve une entaille triangulaire recouverte en forme d'éteignoir. Sous le gileten se portent deux ou trois gilets de même coupe, mais de couleurs différentes, sans poche et garnis également d'un double rang de boutons et de boutonnières. Les deux derniers boutons seuls se boutonnent. Ces gilets, largement ouverts dans le haut, débordent les uns sur les autres, et sont en partie recouverts par le « turban », large ceinture de cotonnade bleue, noire ou rouge, rayée de blanc, qui s'enroule autour du corps.

Le pantalon, en drap noir, quelquefois en toile blanche, l'été, est très étroit à la cheville, très ample aux hanches et pourvu sur les côtés de poches béantes; détail typique : la braguette n'a pas de bouton.

Les Plougastels, dont l'habillement ordinaire comprend : un gileten « bleu de France », garni de larges boutons en os et de broderies noires ou vertes, un gilet noir ou violet et un, blanc, une cravate noire et un turban en flanelle bleue, revêtent, les jours de cérémonie, le gileten en drap violet rouge, garni de boutons en méta blanc. Les angles supérieurs sont ornés d'une petite broderie à points serrés, en soie verte et jaune, où figurent les initiales du propriétaire et la date de la confection de l'habit. Les boutonnières sont recouvertes de soie verte. Le premier gilet est, alors, en drap vert lumière, orné de broderies violettes, le deuxième, en drap rouge et le troisième, en flanelle blanche. Ce dernier est muni de manches. Le turban est noir ou rouge, rayé de blanc. Autour du cou, se noue, en forme de régate, une cravate de soie brochée, lamée d'or et d'argent, où s'enchevrêtent des fleurs de toutes couleurs. Cette cravate est recouverte, à demi, par le col de la chemise.

Le costume de la femme est lourd, bizarre et compliqué. La coiffe est originale, mais incommode et peu gracieuse. Elle enserre complètement la tête, cachant les cheveux, les oreilles et tout le haut du front. Elle se fait en percale blanche ou en tulle brodé.

Par dessus un épais jupon de molleton bleu se porte la robe en drap noir ou bleu foncé, dont le bas est garni

d'une étroite ganse jaune. Les jours de cérémonie, cette robe est généralement violette. Un tablier en pilpouz, tissu fil et laine, tissé à la main et d'une fabrication spéciale au pays, recouvre le devant de la robe, qui est formé d'un morceau de toile carré. Ce tablier se noue sur un corset de drap, « le crapoz », agrémenté à l'arrière d'un repli rigide, en forme de gouvernail, appelé « kil-lioch ». Le crapoz est bleu, vert, violet ou noir. Il recouvre une partie du « senoz », jaquette bizarre, tombant jusqu'à mi-cuisses. La partie inférieure du senoz est très ample et généralement en cotonnade noire. Elle est recouverte par la robe. La partie supérieure, au contraire, est très collante et en drap. Le senoz tire son originalité de ce fait que les manches ne sont pas de la même couleur que le corsage, dont la teinte diffère également de celle du crapoz. Le crapoz bleu se porte avec le senoz violet, à manches vertes; le crapoz vert ou noir, avec le senoz bleu, à manches violettes. Enfin, au vert et au violet du senoz et du crapoz vient encore s'ajouter le blanc ou le bleu du fichu en percale ou en cotonnade.

Les fillettes portent un gracieux béguin de soie brochée, divisé en trois tranches par des applications de ruban.

Tel est cet accoutrement pittoresque, qui, vu de dos, présente à l'œil un bizarre assemblage de couleurs.

La description qui précède montre suffisamment que le costume de Plougastel a conservé jusqu'à nos jours son caractère primitif. Malheureusement, on l'abandonne de plus en plus pour les costumes modernes, et sa disparition doit être envisagée dans un avenir assez rapproché.

CHAPITRE VII

LES EXPORTATIONS ET L'ORGANISATION COMMERCIALE

Attachés à leurs traditions, à leurs mœurs, à leur religion, les habitants de Plougastel sont cependant des plus ouverts au progrès, des plus résolus à expérimenter, dans l'accomplissement de leurs travaux, des procédés nouveaux.

La preuve en est dans l'entrain avec lequel ils se sont consacrés à la culture maraîchère et de la véritable audace qu'ils ont eue de transformer 570 hectares de terres en champs de fraises. Une pareille évolution des procédés agricoles d'une région ne va pas sans de très gros risques et on ne saurait qu'admirer l'esprit d'entreprise d'une population qui met tant de résolution et d'énergie à s'orienter dans une semblable voie.

C'est d'ailleurs le propre, non seulement des Plougastels, mais encore de toute la population du Finistère, d'unir l'esprit d'initiative au respect et au maintien des traditions, et c'est parce qu'elle possède ces qualités maîtresses, contradictoires en apparence seulement, que cette population peut compter parmi les plus capables de procurer à leur pays une évolution paisible et une longue prospérité.

Sur l'esprit d'initiative qui caractérise cette race, on sera suffisamment édifié quand on connaîtra, par l'exposé qui va suivre, l'organisation de la vente et de l'exportation des produits maraîchers à Plougastel.

L'organisation de la vente, qui joue un rôle capital dans le commerce des denrées agricoles, a été tout d'abord des plus lentes à Plougastel. Son isolement naturel en a été pour beaucoup la cause, mais aussi l'apathie de certaines administrations et des pouvoirs publics, qui ont toujours délaissé ce pays.

Privé presqu'entièrement, pendant longtemps, de chemins praticables, le cultivateur ne pouvait qu'avec peine se rendre sur les marchés environnants : de méchantes barques, des chevaux, dont le bât soutenait d'énormes mannequins, menaient à Brest et à Landerneau les produits de la ferme. En 1830, nous dit Brousmiche, la fraise se vendait un sou la livre sur le marché de Brest. C'est dire qu'elle y affluait. Quand les voies de communication se développèrent, le cultivateur ne sut pas tout de suite en tirer parti. La culture et le commerce végétaient quand une marchande de Morlaix vint, un beau jour, faire de nombreux achats de fraises sur le marché de Landerneau, pour les revendre, disait-elle, dans son pays. Telle n'était pourtant pas leur destination. On apprit bientôt qu'elle les expédiait en Angleterre. On était en 1850. C'est donc presque clandestinement que se firent les premières expéditions outre-Manche. En 1865, un Gascon, du nom de Bizière, fit, des marchés de Brest et de Landerneau, des expéditions sur Paris.

En 1867, vint à Plougastel même un négociant de Roscoff, M. Prouf. Parcourant la campagne, il achetait la fraise dans les champs et l'expédiait à Paris et à Londres (*viâ* Saint-Malo-Southampton). Des prix très rémunérateurs furent enfin obtenus. M. Prouf paya, en effet, jusqu'à 2 fr. 50 la livre les premières petites fraises, dites fraises de Paris. Ce fut le point de départ de la grande culture. Le succès de son entreprise poussa des gens du pays à se faire expéditeurs, mais leurs opérations ne furent pas toujours lucratives; des intermédiaires abusèrent quelque peu de leur inexpérience.

En 1879, nous voyons un producteur, M. Le Gall, dont nous avons déjà parlé, après avoir effectué un voyage d'étude à Paris, expédier directement ses produits sur les marchés parisiens et étrangers.

Puis, à chaque saison, vinrent s'installer au pays des marchands de plus en plus nombreux. Certains, des Anglais, allèrent même jusqu'à louer des fermes pour y faire l'exploitation et la vente directes. La courte durée de leurs entreprises semble indiquer que ce fut sans grand succès.

Au contact de ces étrangers, les cultivateurs s'instruisirent. Leur méfiance et leur timidité naturelle disparurent peu à peu. De 1880 à 1895, on les voit, bravant les risques des longs transports et les aléas de la vente, effectuer, avec l'aide de quelques commerçants et rentiers de Plougastel, des envois sur Paris et l'Angleterre. Pour l'Angleterre, les expéditions se faisaient par Brest (Compagnie James Hay et Son), les mardi, jeudi et samedi, et par Morlaix, les lundi, mercredi et vendredi.

Les prix de transport étaient :

Viâ Brest :

Pour Londres	105	francs	la tonne
Pour Birmingham	125	—	—
Pour Liverpool et Manchester	155	—	—

Viâ Morlaix :

Pour Londres	120	—	—
Pour Birmingham	140	—	—
Pour Manchester et Liverpool	170	—	—

Le délai moyen de livraison des marchandises sur les différents marchés anglais était de trente heures.

Les multiples transbordements que subissait, en cours de route, la fraise, les heurts incessants d'une manipulation brusque et rapide, lui faisaient perdre rapidement sa fraîcheur. A bord des paquebots, la proximité des chaufferies accélérait sa fermentation. Si l'on songe encore à la lenteur de nos trains de Bretagne, de ceux du moins qui ne transportaient que des Bretons ou leurs produits, car pour les Parisiens des trains rapides étaient vite organisés, on peut s'imaginer facilement avec quelle dépréciation la fraise, si délicate, pouvait paraître sur les marchés anglais. Pour remédier à la défectuosité des transports, des marchands et des agriculteurs s'unirent en 1894 pour fonder une Société, qu'ils dénommèrent « Shippers Union », ou « Union des Expéditeurs ». Leur premier soin fut d'affréter un bateau pour le transport de leurs produits et achats. Les cales furent spécialement aménagées pour recevoir la fraise; une aération ingénieuse y entretenait la fraîcheur voulue pour qu'elle arrivât sur les marchés anglais

en parfait état de conservation. Cette Société prospéra si bien que deux autres : « la Farmer's Union », « Union des Fermiers », en 1898, et la « New Union », en 1900, vinrent la concurrencer. Toutes trois rivalisèrent de leur mieux. Chacune eut ses steamers, ses agents locaux et étrangers. Exportant des produits, ils exportèrent aussi des hommes. Deux ou trois membres de chaque Société émigrèrent pendant la saison à Plymouth, Manchester et Londres. Ils recevaient la marchandise à son arrivée, en faisaient effectuer rapidement le transbordement et chargeaient un commissionnaire de la vendre, au mieux de leurs intérêts, moyennant le paiement de certains frais et une commission de 5 %.

Les cours atteints étaient télégraphiés chaque soir, avec, s'il y avait lieu, des appréciations sur l'état du marché. Le produit de la vente était envoyé le jour même ou le lendemain, par chèque.

Pour obtenir un succès complet, il ne restait à ces Sociétés qu'à se fédérer, à s'entendre, pour diminuer la masse énorme des frais généraux. Elles firent mieux : elles se fusionnèrent pour former une seule Société : « L'Union ». Mais ainsi disparaissait la concurrence locale des intermédiaires, car à l'apparition des Sociétés les marchands étrangers s'étaient éclipsés. Les cours s'en ressentirent et les fournisseurs furent vite mécontents. Des indiscrétions furent commises : on parla des beaux dividendes que touchaient les sociétaires.

« Unissez-vous, dit alors aux producteurs le sympathique M. Corentin Abéré, formez un Syndicat. Ainsi vous pourrez acquérir les bénéfices que d'autres font

sur vous et que vous trouvez exagérés. » Le conseil fut entendu. En 1906, le Syndicat fut fondé. L'article 3 de ses statuts expose ainsi son but : « Le Syndicat a pour objet d'étudier et de défendre les intérêts agricoles de ses membres. Il se propose particulièrement :

1° D'amender la culture du fraisier par la sélection et la formation du plant, selon les récentes méthodes, dans le but d'obtenir des produits plus beaux et plus abondants.

2° D'expérimenter les espèces de pois qui, par leur bonté, leur précocité et rendement, conviendraient le mieux à la nature du sol.

3° De servir d'intermédiaire pour l'achat en commun du matériel nécessaire à la culture et à l'industrie de ses membres.

4° De servir d'intermédiaire pour la recherche des débouchés nouveaux et la vente en commun des produits. »

Le Syndicat procède comme la Société « l'Union » pour la vente des produits. Il a ses commis qui vont dans les villages recevoir les fruits et les petits pois. Chaque membre a un numéro d'ordre et une marque qu'il doit apposer sur ses colis. Il a ses steamers et délègue plusieurs de ses adhérents en Angleterre pour y surveiller la vente. La seule différence entre le Syndicat et l'Union, c'est que les bénéfices sont partagés par le Syndicat entre ses membres au prorata de leurs fournitures tandis que l'Union les répartit entre ses sociétaires proportionnellement à leur mise de fonds.

Sagement administré, le Syndicat prospère de jour

en jour; sa marque « F. F. », « Fermiers Fraisiéristes », est des plus recherchées sur certains marchés anglais. Depuis sa fondation, il a vu le nombre de ses adhérents s'élever de 158 à 250 et son chiffre d'affaires atteindre 2.051.000 francs, qui se décomposent comme suit :

ANNÉES	NOMBRE des adhérents.	LIEUX DE VENTE	QUANTITÉS EXPÉDIÉES		RAPPORT.	TOTAL.
			FRAISES.	POIS.		
1906	158	Angleterre.....	415.000 k.	108.000 k.	310.000 f.	310.000 f.
1907	178	Angleterre.....	335.000 k.	109.000 k.	300.000 f.	300.000 f.
1908	210	Angleterre.....	410.000 k.	135.000 k.	350.000 f.	
		Paris.....	42.000 k.		25.000 f.	
		Usines du Finistère..		45.000 k.	6.500 f.	381.500 f.
1909	215	Angleterre.....	475.000 k.	120.000 k.	310.000 f.	
		Paris...	80.000 k.		32.000 f.	
		Usines.....		40.000 k.	10.500 f.	352.500 f.
1910	230	Angleterre.....	460.000 k.	122.500 k.	315.000 f.	
		Paris.....	81.000 k.		35.000 f.	
		Usines.....		120.000 k.	22.000 f.	372.000 f.
1911	250	Angleterre.....	415.000 k.	49.000 k.	265.000 f.	
		Paris.....	110.000 k.		45.000 f.	
		Usines.....		105 000 k.	25.000 f.	335.000 f.
		Total général approximatif.....				2.051.000 f.

A ce chiffre de 2.051.000 francs, il y a lieu d'ajouter une somme annuelle de 50.000 francs, soit de 300.000

francs pour ses six premières années d'existence, pour l'achat du matériel.

La Société l'« Union » a, de son côté, exporté pendant ces cinq dernières années :

		1912	1911	1910	1909	1908
Fraises	Angleterre..	300.000	380.000	410.000	390.000	460.000
	Paris.....	150.000	180.000	210.000	80.000	95.000
Pois (en Angleterre).		65 000	75.000	111.000	97.000	102.000
Haricots verts (Usines)		30 000	15.000	27.000	28.000	13.000

Ces chiffres, rapprochés de ceux que nous avons donnés pour le Syndicat F. F., donneront une idée aussi exacte que possible du développement du commerce des produits maraîchers dans le pays de Plougastel. La défiance naturelle et peut-être légitime des intéressés nous a seule empêchés de donner des renseignements plus précis. Ce que nous en avons dit suffit à nous édifier sur les merveilleux résultats qu'ont obtenus les cultivateurs de Plougastel, surtout si l'on songe à la courte durée du trafic, notamment avec l'Angleterre. Dès la mi-juin, et quelquefois même avant, les Plougastels se voient chasser des marchés anglais par l'apparition de la fraise indigène, car « les Anglais possèdent, tout comme nous, d'immenses exploitations, dont les plus considérables sont situées en Ecosse, à Roslin, et dans le comté de Kent à Tiptree-Heath. Les strawber-

ries de Roslin sont même si renommées qu'à en croire un voyageur français, M. Paul Toutain, on organise pendant l'été, d'Edimbourg à Roslin, pour les amateurs de fraises des « trains de gourmandise ». Quant aux exploitations de Tiptree-Heath, on peut juger de leur importance par ce fait que les pompes élévatoires n'y distribuent pas moins de 3.500 gallons d'eau par heure (le gallon vaut 4 litres 523). Mais les fraises anglaises sont, en général, insuffisamment sucrées et propres tout au plus à faire des confitures. De grandes usines à vapeur sont effectivement annexées aux exploitations de Tiptree-Heath et l'on y traite les fraises sur place » (1).

A Plougastel existe, aussi, depuis quelques années, une petite usine, qui, en fin de saison, fait de grands achats de fruits. Livrées en baril, au prix moyen de deux sous la livre, la fraise et la cerise y subissent une première préparation et sont ensuite dirigées vers des établissements mieux outillés des environs de Paris.

A leur commerce d'exportation, vers Paris ou l'Angleterre, les Plougastels ajoutent un commerce très intense avec Brest et la région environnante. Brest reçoit de Plougastel ses premières fraises; elles apparaissent vers le début d'avril. Disposées en rond sur des feuilles de choux découpées, on les vend alors 50 ou 60 centimes la douzaine. Landerneau, Morlaix, Quimper, Lorient sont ensuite les centres où la consommation implique l'exportation la plus conséquente, exportation que M. Tanguy (2) évaluait, en 1878, à 1.500.000 kilo-

(1) Charles Le Goffic. Journal *La Dépêche de Brest*, n° du 27 juin 1910.

(2) Rapport fait par M. Tanguy, de Landerneau, au concours régional de Quimper en 1878, sur la culture de la fraise à Plougastel.

grammes. Ce chiffre est bien loin d'être atteint aujourd'hui. Ceci dit, on se rendra mieux compte de la somme énorme de travail que les fraisiéristes ont dû fournir et doivent encore fournir chaque jour pour obtenir de tels résultats.

Si on songe que les chargements, pour l'Angleterre, sont effectués à la nuit; que les fraises sont embarquées pour Brest plus tard encore dans la soirée, et qu'il faut être au travail, chaque matin, dès le lever du soleil, on admirera l'énergie de ces hommes, qui jouissent, certes, d'une belle aisance, mais qui l'acquièrent fièrement à la sueur de leur front.

—o—

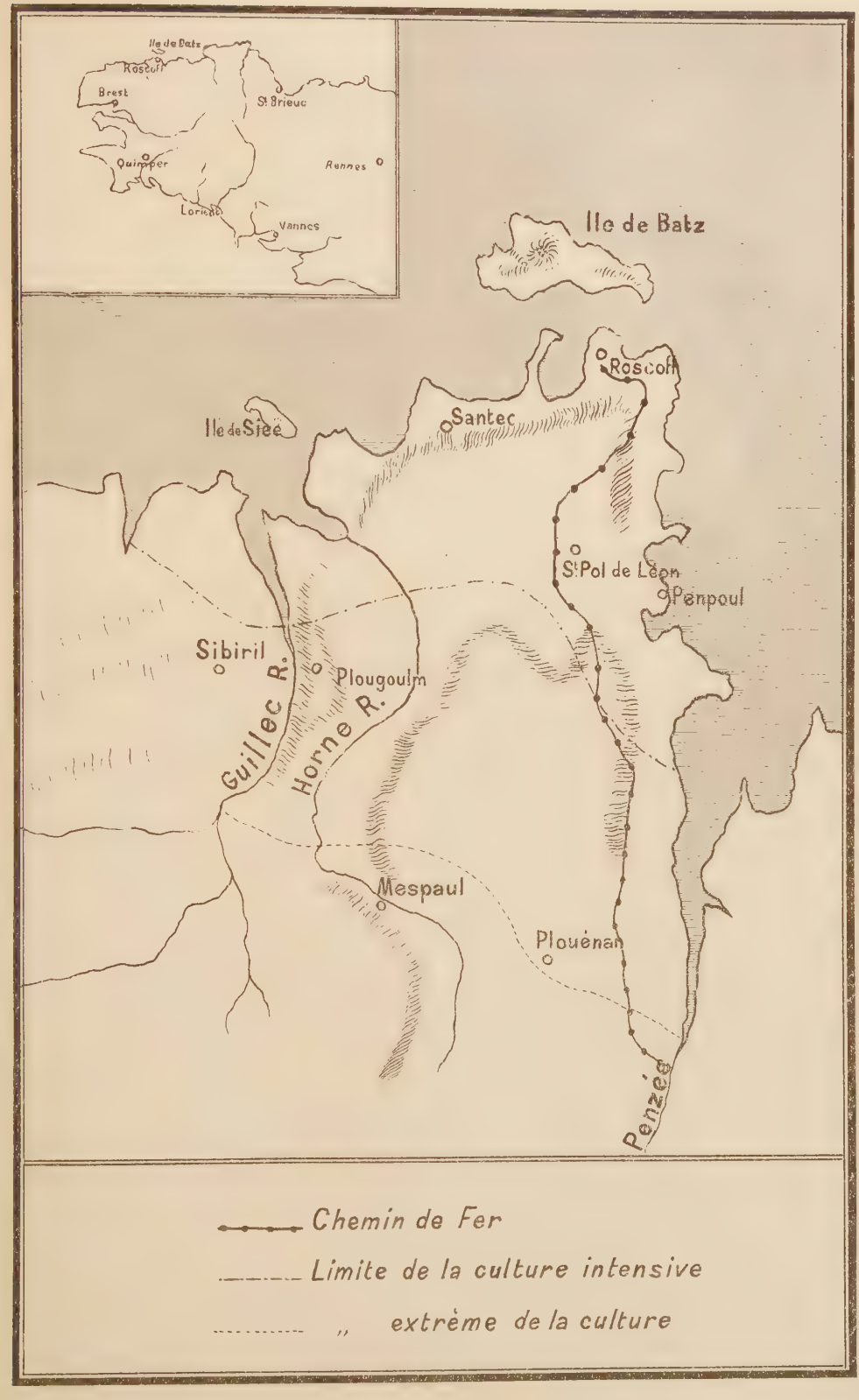
Perfectionner la culture de la fraise, obtenir des fruits plus précoces et plus abondants, tel doit être à l'avenir, à notre avis, le principal souci des Plougastels. Il serait sage, en effet, de confiner la culture dans ses limites actuelles. Etendre davantage une exploitation dont le rapport dépend entièrement des circonstances atmosphériques, serait dangereux et risquerait d'entretenir dans le pays un malaise continuel. Une mauvaise récolte serait alors un désastre, tandis qu'à l'heure actuelle, le paysan peut envisager sans trop d'appréhension les aléas de sa culture, sûr et certain, en général, de pouvoir retirer de ses autres terres les ressources suffisantes pour vivre. La fraise, c'est l'aisance dans le pays.

Les Plougastels ne doivent donc pas tant s'efforcer de conquérir des débouchés nouveaux que de conserver ceux qu'ils ont acquis. Malgré d'incontestables progrès,

ils ont encore beaucoup à faire. Ayant obtenu de beaux produits, ils doivent apporter tous leurs soins à l'expédition et à la vente. La fraise, une fois cueillie, est emballée par espèce. Grosses et petites se coudoient, le rouge de l'une semble déteindre sur le pâle coloris de l'autre. Il n'en faut pas plus pour que l'ensemble en subisse immédiatement une dépréciation. Les diviser en deux lots, selon leur coloris et leur taille, serait facile. Un avantage certain serait ainsi obtenu, surtout sur les marchés étrangers. Le fruit, plus recherché, jouirait à la vente d'une plus-value d'autant plus appréciable que les frais de transport et d'emballage auront été les mêmes que pour les produits ordinaires. Cette opération n'est pour ainsi dire jamais effectuée par le producteur, pas plus pour les pois et haricots verts que pour les fraises. Ce soin est laissé aux détaillants, qui en tirent un surcroît de bénéfices.

Les Plougastels sont parvenus déjà à donner à leur marque syndicale la valeur d'une marque de commerce; c'est un beau résultat; mais cette marque ne pourra qu'acquérir une réputation plus solide encore si elle couvre une marchandise plus soignée et mieux présentée. Nous verrons, en parlant de Roscoff, quelle influence prépondérante exerce sur les prix un judicieux triage des expéditions.

En un mot, c'est à la production de qualités supérieures beaucoup plutôt que de quantités plus grandes que doivent s'attacher les maraîchers de Plougastel.


Ile de Batz
Roscoff
Brest
St Brieuc
Quimper
Rennes
Lorient
Vannes
Ile de Batz
Roscoff
Ile de Siec
Santec
St Pol de Léon
Penpoul
Sibiril
Plougoulm
Guillec R.
Horne R.
Mespaul
Plouénan
Penzé
Chemin de Fer
Limite de la culture intensive
„ extrême de la culture

DEUXIÈME PARTIE

Le Pays de Saint-Pol-de-Léon et Roscoff

CHAPITRE PREMIER

LE MILIEU

Le pays de culture maraîchère de Saint-Pol et Roscoff occupe une presqu'île, aux côtes extrêmement dentelées, qui s'avance, au Nord, très avant dans la mer, et qui est située à l'Ouest de la rade de Morlaix. La région consacrée à la culture maraîchère, qui fait l'objet de notre étude, se confond à peu près avec le canton de Saint-Pol-de-Léon.

Le relief de cette presqu'île est assez accidenté du côté de l'Est et la rivière, la Penzée, en ravine profondément le sol. Il va, au contraire, en s'étalant du côté Ouest, à tel point que les sables chassés par le vent terrible, qui sévit parfois dans ces parages, menacent d'en recouvrir progressivement la côte et qu'il a fallu, pour en arrêter la redoutable invasion, faire, au bord de la mer, des plantations de pins d'une vaste étendue. On cite des fermes du village de Santec qui ont ainsi

disparu autrefois sous les sables, et on affirme que certains phares de la côte voient parfois leurs vitres rendues opaques par le dépôt de sel qu'y laissent les embruns soulevés par le vent. Du côté de l'Est, où se trouvent, l'un au Nord et l'autre au Sud, les deux centres de Roscoff et de Saint-Pol-de-Léon, le pays, que de nombreux coteaux abritent, est moins exposé à la fureur des vents d'Ouest. Du reste, ce n'est pas de ce côté que les cultures de Saint-Pol et de Roscoff ont à craindre la tempête. Les vents du Nord et du Nord-Ouest leur pourraient seuls être préjudiciables. Il est vrai qu'alors le mal serait irréparable.

Aussi, les habitants de ce pays, plus que tout autre privilégié, ne se féliciteront-ils jamais trop de la disposition géographique, vraiment providentielle, de leur région. Contre les vents du Nord et du Nord-Ouest, auxquels leurs primeurs ne résisteraient pas huit jours, la nature leur a construit, à la place exacte qui convenait, c'est-à-dire au Nord-Ouest de Roscoff, à deux kilomètres en mer, une immense digue de quatre à cinq kilomètres de longueur, l'île de Batz, qui abrite complètement toute la région.

Le Gulf-Stream baigne ses côtes, comme il baigne celles de Plougastel-Daoulas, mais les Roscovites n'ont aucune espèce de confiance dans l'influence de ce courant marin et ils se dispensent à son endroit de toute espèce de reconnaissance.

Quoi qu'il en soit, le climat, dont jouit la contrée, est des plus exceptionnels et on considère volontiers Roscoff comme une des localités de France les mieux désignées

pour une cure d'air. Tempéré par le voisinage immédiat de la mer, abrité par l'île de Batz, ce pays ne connaît que des oscillations thermométriques insignifiantes. M. le docteur Bagot (1), dans une étude sur le climat de Roscoff, nous dit qu'en dix années le minimum moyen a été plus 4° en janvier, et le maximum moyen 19°2 en août, l'écart pour les moyennes des mois de mai et d'août n'étant d'ailleurs que de 10°2 (2).

Ajoutons que les pluies sont assez fréquentes pour suffire amplement aux besoins de la culture dans un pays que les chaleurs de l'été laissent à l'abri de leurs atteintes excessives.

Le sol de la presqu'île de Saint-Pol, qui est particulièrement fertile par lui-même, voit sa fécondité naturelle décuplée par la générosité avec laquelle la mer toute proche lui procure les engrais dont elle a besoin. C'est la récolte du goémon sur la côte qui approvisionne, en effet, en engrais, les maraîchers de Saint-Pol, auxquels les inépuisables dépôts de sables et de coquilles brisées, dont s'encombrent les rives de la rade de Morlaix, fournissent un amendement des plus précieux, connu dans le pays sous le nom de *maerl* ou *heaz*. En 1760, l'Association Bretonne en recommandait l'emploi aux cultivateurs. Mais ceux-ci n'avaient pas attendu ses conseils

(1) Docteur Bagot : *Le Climat de Roscoff*.

(2) Voici d'ailleurs, d'après le même ouvrage, les moyennes pour les douze mois de l'année pendant dix ans :

Janvier.....	6	Juillet.....	16 2
Février	6 2	Août.....	16 2
Mars	7 8	Septembre	14 8
Avril	9 7	Octobre.....	11 6
Mai	11 7	Novembre.....	9 5
Juin.....	14 3	Décembre.....	7 1

et depuis longtemps déjà ils en tiraient tout le profit possible.

L'exploitation du goémon rouge fut, en effet, de très bonne heure, l'objet d'une exploitation intense et même une source de conflits sans nombre qui nécessitèrent, dès 1681, l'intervention du législateur.

On discerna, dès l'origine, le goémon de rive du goémon épave. On désigne encore aujourd'hui sous le nom de goémon de rive celui qui tient au sol et que l'on peut atteindre à pied aux basses marées d'équinoxe. Le goémon épave est, au contraire, celui qui, détaché par la mer des endroits où il végétait, est porté à la côte par le flot. L'intérêt de cette distinction résidait dans ce fait que le goémon de rive était réputé propriété communale. « Les administrateurs, les agents vigilants de la douane et de la maréchaussée, furent souvent mis sur les dents par des disputes, maintes fois meurtrières, de Plounéour-Trez, Goulven, Tréflez, Plounévez, Lochrist, Cléder, au sujet des délimitations de territoires et de questions de propriété, touchant cette question vitale de la récolte du goémon » (1).

On ne respecta d'ailleurs pas plus, dans la suite, les arrêtés des maires, concernant les coupes, qu'on n'avait respecté les délimitations des communes. Nous lisons, en effet, dans Limon (2), que dans le canton de Saint-Pol-de-Léon « la coupe se fait à plusieurs époques de l'année; quelquefois, quatre coupes ont lieu dans un an. Il y a

(1) D'après une enquête faite en 1794 et relatée par M. l'abbé Favé dans son livre intitulé : « *Les Faucheurs de la Mer en Léon* », p. 26.

(2) Limon : *Usages et Coutumes du Finistère*, 1852, p. 364.

cependant des arrêtés municipaux, mais fort indulgents. Les habitants y consultent, avant tout, les intérêts de leur culture ».

Quant au goémon épave, il était la propriété du premier occupant. « Ce principe, nous dit encore Limon ( ), a reçu une exception mémorable en faveur des habitants de l'île de Batz. Depuis un temps immémorial, ils jouissent du privilège de la pêche exclusive du goémon flottant jeté par les flots sur leurs grèves et rivages et sur les îlots dépendant de leur territoire! Un arrêt du Conseil d'Etat du 30 juin 1687, signé de Colbert, confirme cet antique privilège et le motive sur ce que « les habitants du Bas-Paul n'ont que le goémon pour fumer leur terre, pour se chauffer et apprêter leur nourriture, sur ce que la perception et disposition dudit goémon leur ont toujours été attribuées depuis que l'île est habitée, sans trouble et empêchement (arrêt du Parlement du 20 septembre 1651), qu'enlever leurs goémons à ces insulaires, ce serait, à vrai dire, leur ôter leur propre subsistance ». Le 11 avril 1844, le tribunal de Morlaix a considéré cet arrêt comme non obligatoire, faute d'avoir été enregistré au Parlement. Le 14 juin suivant, le tribunal de Quimper confirma ce jugement. Mais la Cour de Cassation l'ayant cassé et renvoyé (arrêt du 1er août 1844), le tribunal de Saint-Brieuc a, le 21 octobre 1844, décidé que « l'arrêt de 1687 est obligatoire sans enregistrement, comme règlement de police ».

(1) Limon : *Usages et Coutumes du Finistère*, 1852, p. 370.

Actuellement, la récolte du goémon se trouve réglée dans ses grandes lignes par l'article 4 du décret du 8 février 1868 et l'article 2 du décret du 28 janvier 1890, ainsi conçus :

Article 4 du décret du 8 février 1868 : « Deux coupes de goémon de rive peuvent être autorisées chaque année.

« Les époques et les jours consacrés à ces deux coupes sont fixés par l'autorité municipale, qui en donne avis au commissaire du quartier de l'Inscription maritime, dans lequel est située la commune.

« La coupe des goémons de rive ne peut être opérée la nuit.

« Des affiches apposées dix jours au moins à l'avance feront connaître le jour de l'ouverture de la récolte.

« L'autorité municipale est chargée, sous l'approbation du préfet du département, de régler, par des arrêtés, les mesures d'ordre et de police relatives à l'enlèvement des goémons. »

Aux termes de l'article 6 du même décret, la récolte, ou coupe de goémon poussant en mer, est permise toute l'année. Ce goémon est celui qu'on ne peut atteindre de pied aux plus basses marées d'équinoxe.

La récolte des goémons de rive, nous dit l'article 2 du décret du 28 janvier 1890, « appartient aux habitants des communes riveraines et aux propriétaires de terres cultivées, situées dans ces communes, lorsqu'ils sont de nationalité française, ou admis à domicile en France, sous les conditions suivantes : « Tout habitant qui réside dans la commune depuis six mois a le droit de

participer à cette récolte. Les propriétaires de terres cultivées des communes du littoral ont le droit à la récolte du goémon de rive, sans être tenus du fait d'habitation, lorsque ces terres ont une contenance de quinze ares au moins et qu'elles sont exploitées par eux. Cependant, pour les propriétés indivises ou communes, ce droit n'appartient qu'aux co-propriétaires, dont la part dans les terres cultivées, faisant partie de la propriété totale, est d'au moins quinze ares. »

L'article 2 *bis* ajoute que « les propriétaires non habitants, admis à la récolte, doivent présenter leurs titres de propriété, dûment enregistrés. Ils peuvent exercer leurs droits non seulement par eux-mêmes, mais, de plus, par leur conjoint et par leurs enfants légitimes habitant avec eux. Toute autre personne employée par eux doit être habitante de la commune riveraine ».

Malgré cette réglementation précise, la question du goémon n'est pas sans soulever encore des conflits : conflits de récoltants entre eux, conflits entre récoltants et l'Administration.

Le jour de la coupe, tous les gens de la ferme, hommes, femmes et enfants, descendent à la mer. On procède au partage de la grève et bientôt chacun se met à l'ouvrage avec une ardeur qui dénote de l'importance attachée à la récolte. Les arrêtés de police du maire sont facilement enfreints et toute sanction doit être écartée, si maire et conseillers tiennent à leur réélection. Entraver la récolte du goémon est une faute qu'on ne pardonne pas.

La question du goémon est si capitale dans le pays,

qu'elle a longtemps retardé l'érection de Santec, localité comprise jusqu'à ces derniers temps dans Roscoff, en commune indépendante. C'est que Santec possède une longue et étroite presqu'île qui, à l'Ouest, encercle à demi Roscoff, et dont le littoral abonde en herbes marines. Un grave préjudice devait résulter, pour les Roscovites, de l'amputation de Santec. Ils demandèrent donc à conserver cette étroite bande de terre dans leur territoire. Mais Santec exprima naturellement le même désir. Une solution des plus élégantes vient d'être apportée au conflit. On concède aux deux localités les mêmes droits, pour cette raison que la propriété du goémon n'étant pas un droit, mais un privilège, concédé aux communes par l'Etat, celui-ci demeure libre d'en régler exceptionnellement la jouissance.

Si abondant qu'il puisse être, le goémon récolté sur les côtes communales ne peut suffire pour amender toutes les terres maraîchères du pays et d'énormes quantités sont importées des régions voisines. En 1902, la région Saint-Pol-Roscoff et les terres à blé de Lesneven et de Plouescat reçurent du port de Brignogan 460.757 mètres cubes de goémon, et de l'Aberwrach 27.400 (1). La charretée de goémon valant de 10 à 12 francs, le rapport de cette pêche se trouve être des plus productifs.

Les goémons, pourtant, à vrai dire, ne sont pas très riches comme engrais. A l'état frais, ils renferment en moyenne 70 à 80 pour cent d'eau, avec (2) :

(1) Vallaux, ouvrage déjà cité, p. 185.
(2) Videment : *Herbes marines*, p. 145.

	Dans les fucus.	Dans les laminaires.
Azote	0 35 %	0 30 %
Acide phosphorique	0 15 %	0 25 %
Potasse	0 75 %	1 20 %
Chaux	0 75 %	0 75 %

Dans les goémons séchés à l'air, on trouve :

	Goémon d'épaves.	Goémon de coupe
Azote	1 30 %	1 10 %
Acide phosphorique	0 36 %	0 20 %
Chaux	3 01 %	1 24 %
Potasse	1 50 à 2 %	1 50 à 2 %

Ce qui fait surtout la valeur de cet engrais, pour les Roscovites, c'est que, disposant de quantités énormes, ils peuvent en répandre sur leurs terres assez pour obtenir des résultats excellents.

Plus encore que Plougastel, si on peut dire, Saint-Pol et Roscoff étaient destinés à la culture maraîchère. Ces deux localités constituent, de fait, le centre maraîcher le plus important de Bretagne et certainement l'un des plus riches et des plus actifs de France. Mais, chose très curieuse, c'est Roscoff seul qui jouit de cette réputation à l'étranger et Saint-Pol est à peu près ignoré, à tel point que les exportateurs de cette dernière localité doivent, s'ils veulent en particulier avoir les Anglais pour clients, installer des succursales, ou, plus exactement, des bureaux à Roscoff.

La limite de la zône de culture maraîchère intensive peut être à peu près établie de la façon suivante : elle part à l'Ouest de la baie, située au Sud de l'île de Siec, se dirige vers le Sud-Est, puis, obliquant insensiblement,

de façon à contourner en quelque sorte la presqu'île, elle aboutit à l'embouchure de la Penzée. La limite extrême de la culture maraîchère est située à trois kilomètres environ plus au Sud; elle est constituée à l'Ouest par le cours du Guillec, qu'elle quitte au moment où ce cours d'eau change brusquement de direction vers l'Ouest, puis elle se dirige vers les rives de la Penzée qui la prolonge à l'Est, en passant quelque peu au Sud du village de Plouénan. (Voir notre carte.)

Cette région maraîchère occupe, non compris les alentours de Plouescat, une superficie de 3.942 hectares : 2.788 pour Saint-Pol-de-Léon; 1.001 pour Roscoff; 153 pour Plougoulm (1).

Les cultures y sont réparties de la façon suivante, pour Saint-Pol et Roscoff :

Saint-Pol :	Terres labourables	2 186	hectares.
	Prés naturels	140	—
	Herbages	20	—
	Landes et terres incultes	602	—
	Cultures	2 026	—
Roscoff :	Terres labourables	660	—
	Terres labourables en jachère nue	9	—
	Pâturages et pacages	109	—
	Landes et terres incultes	25	—
	Cultures	83	—

Il convient de noter qu'étant donnée la fertilité du sol, certaines terres portent couramment deux récoltes par an.

(1) Picard : *L'Ouvrier agricole*, p. 5.

CHAPITRE II

LE TRAVAIL

Comme nous l'avons déjà dit, la principale industrie du pays de Saint-Pol est la culture maraîchère. Et la fertilité du sol et la douceur du climat sont telles que les plantations et les récoltes se succèdent sans aucune interruption d'un bout à l'autre de l'année.

Mais la culture maraîchère exige pour réussir et prospérer un travail incessant, des soins minutieux, une main-d'œuvre abondante, et on peut dire que si la région de Saint-Pol et Roscoff a obtenu un grand succès, elle le doit, tout autant qu'à sa fertilité, à l'endurance de ses cultivateurs. On se rendra compte de la somme énorme de travail que ceux-ci doivent fournir en parcourant le tableau ci-dessous, dressé par M. Picard (1), et montrant comment, dans les champs à peine vides, une culture en remplaçant une autre, les travaux se succèdent sans répit.

Janvier. — Ensemencement du froment, des oignons, des carottes, plantation des pommes de terre précoces, transplantation des oignons, préparation des terres pour ces différentes cultures, éclatement des artichauts, coupe des brocolis, coupe des ajoncs, fumure des prairies.

Février. — Ensemencement du froment, transplantation des oignons, plantation des pommes de terre, ensemencement des carottes, des racines diverses, fumure des prairies, réparation des talus, ensemencement des brocolis et des choux-fleurs.

(1) Y. Picard : *L'Ouvrier agricole de Saint-Pol-de-Léon*, 1904, p. 7.

Mars. — Ensemencement des pommes de terre, des panais, des carottes, du trèfle, de l'orge, des brocolis, de l'ajonc, des choux-fleurs, coupe des brocolis.

Avril. — Sarclage des artichauts, ensemencement des panais, des carottes, plantation des oignons, coupe des ajoncs, récolte des petits choux destinés à la transplantation dans la Cornouaille, le Tréguier, le Léon, ensemencement du froment, plantation des artichauts, sarclage des asperges, labours divers.

Mai. — Nombreux sarclages et buttages, coupe des artichauts.

Juin. — Sarclages, récolte des pommes de terre précoces, coupe des artichauts, mise en valeur de terrains de lande.

Juillet. — Sarclages, coupe des artichauts, extraction des vieux plants d'artichauts, transplantation des choux-fleurs et des brocolis, récolte du foin, des pommes de terre, coupe de l'avoine.

Août. — Moisson, récolte des pommes de terre, ensemencement du trèfle rouge, des navets, récolte des oignons d'hiver, ensemencement des petits choux.

Septembre. — Moisson, récolte des pommes de terre, sarclage des brocolis, ensemencement des oignons d'hiver, coupe des choux-fleurs.

Octobre. — Récolte des pommes de terre, sarclage des petits choux et des oignons, coupe des choux-fleurs.

Novembre. — Coupe des choux-fleurs, plantation des choux pommés, des oignons d'été, soins aux prairies.

Décembre. — Ensemencement du froment, buttage des artichauts, coupe des brocolis, soins des prairies, préparation des planches d'asperge.

N -B. — Toute l'année, transport de légumes au marché quotidien, à la gare, au port de Roscoff, charrois d'engrais, élevage du cheval.

On voit que l'emploi du temps des cultivateurs Saint-Politains et Roscovites est des plus chargés, et, si l'on songe que la presque totalité des travaux qu'ils exécutent dans leurs cultures ne comportent pas l'emploi de machines, on comprendra qu'ils aient dû recourir, pour une large part, au travail mercenaire.

C'est d'ailleurs à la perfection du travail, aux soins minutieux qu'on y apporte, que la culture maraîchère doit sa prospérité.

Voici, d'autre part, un tableau dressé par les soins de la coopérative la « Bretonne » à l'usage de ses clients et indiquant, pour chaque mois de l'année, les produits que les maraîchers de Saint-Pol sont en état de fournir à la consommation.

MOIS	DESIGNATION DES PRODUITS
Fin avril.....	Pommes de terre nouvelles (début) oignons secs.
Mai	— artichauts (début).
Juin	Pommes de terre et artichauts (grosses quantités).
Juillet.....	— — —
Août.....	Pommes de terre (fin de saison), artichauts.
Septembre	Artichauts.
Octobre	Choux-fleurs (début).
Novembre	— grosses quantités.
Décembre.....	— —
Janvier.....	— —
Février	— —
Mars et Avril.....	Choux-fleurs (fin de saison), oignons secs.
Toute l'année.....	Ails et échalottes, oignons, choux-pomme.

Si on totalisait le nombre d'hectares consacrés à chaque culture dans le courant d'une année, on arriverait évidemment dans le pays de Saint-Pol à un total dépassant considérablement la superficie du canton tout entier. C'est qu'en effet, non seulement le moindre lopin de terre est utilisé, les pentes des fossés eux-mêmes étant souvent couvertes de plantations, mais chaque parcelle donne souvent deux récoltes successives. On mène de front plusieurs cultures intercalaires, en faisant des contreplantations dans les intervalles laissés libres par les plantes en végétation.

On appréciera mieux l'extraordinaire fertilité du sol et l'intensité de la production à laquelle on le soumet, quand nous aurons dit quel est, dans la région de Saint-Pol, le régime de l'assolement, c'est-à-dire la succession méthodique des cultures sur un même terrain, telle qu'elle est déterminée par les usages locaux.

De janvier à avril, on sème la pomme de terre, qu'on récolte d'avril à juillet.

De juin à août, on remplace la pomme de terre, soit par le chou-fleur, qu'on récoltera à partir d'octobre, soit par l'artichaut, qu'on coupera de mai à octobre.

Au chou-fleur succède généralement l'oignon. Certaines petites fermes mettront encore de la pomme de terre ou des plantes fourragères. Dans les grandes fermes, après le chou-fleur, on mettra souvent des céréales. A Plounéan, c'est la règle : jamais la pomme de terre ne succède au chou-fleur, ce sont toujours les céréales qui prennent sa place.

Ces généralités étant connues, il nous est possible

d'entrer plus avant dans l'étude des diverses plantations maraîchères et de donner pour chacune d'elles quelques précisions intéressantes.

CHAPITRE III

LES DIVERSES CULTURES

Le chou-fleur. — A tout seigneur, tout honneur! Commençons donc par le chou-fleur, prince des cultures de Sain-Pol et Roscoff !

On cultive à Saint-Pol et Roscoff deux espèces de chou-fleur : le chou-fleur ordinaire, qui est une plante annuelle donnant sa « pomme » l'année même du semis, et le chou-fleur brocolis, qui est une plante bisannuelle, sensiblement différente de la précédente, et dont la pomme ne se forme qu'au printemps qui suit le semis.

La culture de l'une et de l'autre de ces deux espèces se fait en pleine terre et sur de vastes étendues. On choisit des terres déjà suffisamment engraissées par les fumures des cultures précédentes, un engrais frais ayant l'inconvénient de développer la plante elle-même au détriment de la pomme. On ajoute parfois, cependant, un peu de fumier de ferme, mais jamais on n'a recours au goémon. Le chou-fleur se comporte mieux dans une terre peu compacte, et la fraîcheur est nécessaire à son développement; c'est assez dire qu'il réussit à merveille à Saint-Pol-de-Léon et Roscoff.

L'ensemencement des choux-fleurs et des brocolis a lieu aux mois de février et de mars. Leur culture, qui nécessite les même soins, est un travail minutieux, exigeant une main-d'œuvre assez considérable.

Quand les plants ont atteint un certain développement, on les repique, en lignes, en les espaçant de 70 à 75 centimètres. Dans les intervalles se font des cultures intercalaires. Plusieurs binages sont nécessaires au cours de la végétation. Le chou-fleur doit être récolté aussitôt que la pomme a atteint son complet développement, sans quoi il perd rapidement son apparence de fraîcheur et son prix diminue d'autant.

La récolte se fait d'octobre à décembre pour le chou-fleur ordinaire et de janvier à mars pour le brocoli.

Le brocoli est, nous l'avons dit, la grande culture du pays. Très répandu sur les marchés français et étrangers, on le connaît sous le nom significatif de « brocoli de Roscoff ». L'extraordinaire précocité de sa culture lui fait devancer sur les marchés tous les produits analogues. Angers, par exemple, qui est cependant un centre de cultures précoces, ne parvient à livrer ses produits qu'en mars, c'est-à-dire au moment où la campagne des choux-fleurs roscovites est complètement terminée. Nous verrons que cette circonstance et d'autres analogues ont permis aux organisations coopératives de vente de Saint-Pol-de-Léon et d'Angers de s'entendre pour mettre en commun leurs clientèles.

Ajoutons que le brocoli de Roscoff a d'autant plus de chances d'être accueilli avec satisfaction sur le marché et d'y trouver un bon prix qu'à l'époque où il paraît,

c'est-à-dire en janvier, non seulement il n'y a pas encore d'autres choux-fleurs, mais les autres légumes de choix sont très rares.

Nous donnerons plus loin des détails sur l'importance de ce commerce d'exportation des brocolis; qu'il nous suffise de dire pour l'instant, à titre d'indication, que durant la campagne de janvier à mars, les gares de Saint-Pol et Roscoff expédient, chaque semaine, une moyenne de 200 à 300 wagons.

La pomme de terre. — Transportée, comme l'on sait, du Pérou en Europe au XVI^e^ siècle, la pomme de terre n'y fut d'abord cultivée que comme une curiosité. En France, notamment, la répugnance pour cet aliment fut extrême : on était persuadé qu'il communiquait la lèpre à ceux qui en mangeaient! Nous avons, heureusement, changé de sentiments à l'égard de cet intéressant tubercule et nous en avons fait, sinon l'une des bases de notre alimentation, du moins le légume le plus universellement répandu.

On connaît l'histoire de Parmentier, qui fut, sinon l'inventeur, du moins le vulgarisateur de la pomme de terre. Il avait, en 1770, demandé au roi Louis XVI, pour un essai de culture de la pomme de terre, cinquante arpents de la plaine de Sablons. Les ayant obtenus, et ce sol stérile lui ayant donné de superbes plantes, Parmentier fit hommage au roi d'un bouquet de fleurs, dont celui-ci orna, sur-le-champ, sa boutonnière, aux yeux ébahis des courtisans. La cause était gagnée : la pomme de terre eut, aux yeux de tous, la faveur du roi. Quand des gardes furent placés autour du champ pour

le protéger, chacun fut pris du désir de s'emparer de l'un au moins de ces précieux tubercules et comme, très psychologue, Parmentier relevait ses gardes de leur faction la nuit, toutes les avidités purent se satisfaire, à la grande joie du brave homme, qui n'en espérait pas tant !

Cette anecdote méritait d'être rappelée quand il est question de la pomme de terre en Bretagne, puisque Parmentier a trouvé chez nous, paraît-il, des émules et même des devanciers. Si, en effet, on en croit une vieille tradition du pays de Léon, la pomme de terre aurait été introduite en Bretagne, du moins à Saint-Pol, par un ancien évêque, Mgr de la Marche, bien avant sa vulgarisation en France par Parmentier. M. Yves Picard (1) a recueilli cette tradition; il écrit, parlant de l'évêque : « C'est par lui que la culture de la pomme de terre a été introduite dans la Cornouaille Bretonne. »

Le pieux évêque distribuait, paraît-il, des pommes de terre aux enfants et on l'appelait : « l'évêque aux pommes de terre ». Une espèce du pays a même conservé le nom de « patates an escop » (2), mais elle ne mérite sans doute pas cet honneur, si on en juge par ses médiocres qualités.

Ajoutons que de Laborderie (3) croit, lui aussi, que les Bretons devancèrent Parmentier; il écrit : « D'après un passage des *Réflexions sur l'Agriculture*, la pomme

(1) Y. Picard : *Histoire du Collège de Saint-Pol*, p. 111.

(2) Pommes de terre de l'évêque.

(3) *Mémoires de la Société archéologique d'Ille-et-Vilaine*, tome XXVI, p. 266. Un pamphlet contre le cidre au XVIII[e] siècle, par un ami du duc d'Aiguillon.

de terre était cultivée en Bretagne, non seulement en 1764, mais dix ou douze ans plus tôt, c'est-à-dire dès 1752, soit plus de vingt ans avant Parmentier. Le fait est bon à signaler. »

Le malheur est, qu'en ce qui concerne tout au moins Mgr de la Marche, la légende est manifestement fausse, puisque ledit évêque ne fut nommé au siège de Léon qu'en 1772.

Les variétés de pommes de terre sont infiniment nombreuses; on n'en cultive dans le groupe de Saint-Pol et Roscoff qu'un nombre limité. Citons :

La Hollande jaune, du pays, spéciale à Saint-Pol, qui de forme longue, ressemblant à un rognon et rappelant la variété « pomme de la Halle », très réputée autrefois à Paris, a un rendement à l'hectare de 9.000 kilogrammes.

Le « duc d'Albany », qui a un rendement de 11.000 kilogrammes à l'hectare, mais tend cependant à disparaître.

L'« Uptodate », à chair blanche, qui donne 15.000 kilogrammes à l'hectare.

L'« Early rose », à chair blanche également, qui donne elle aussi 15.000 kilogrammes à l'hectare.

Notons que les espèces à gros rendements sont les moins appréciées pour leur saveur. La Hollande, au contraire, se range parmi les meilleures espèces.

Comme partout ailleurs, la propagation se fait par une plantation de tubercules. Cette plantation a lieu en janvier, et, à ce sujet, une controverse sévit entre cultivateurs pour savoir s'il convient de planter les

pommes de terre entières ou coupées en morceaux. Ayant fait des expériences, un agronome, M. Villeray, se prononce pour le découpage préalable, mais sa théorie est loin d'être admise. Les plantations sont faites par rangées séparées ou accolées par deux, la distance entre les rangs étant de 30 centimètres dans le premier cas, de 75 centimètres dans le second. La distance entre chaque pied, dans un rang, doit être de 20 centimètres au moins.

Dans le pays de Saint-Pol et Roscoff, on plante, en même temps que les tubercules destinés à la récolte normale, ce qu'on appelle les pommes de terre primes. A cet effet, on ménage, le long de talus, surmontés de landes ou de genêts, et limitant le champ au Nord ou au Nord-Ouest, une plate-bande de un à deux mètres, qui recevra des tubercules spécialement triés. Les pommes de terre primes s'obtiennent, en effet, en faisant, avant la plantation, germer dans l'obscurité et sur des clayettes de bois, spécialement aménagées à cet effet, une certaine quantité de tubercules. Ainsi préparées, ces plantations spéciales qu'abritent contre le vent les talus du champ, donnent des pommes de terre quinze ou vingt jours au moins avant les autres pieds. Les coteaux bien exposés, plantés à la mi-janvier, livrent leur récolte avec abondance au 15 mai.

La pomme de terre exige assez de soins, il faut plusieurs binages et quand les pousses sont suffisamment sorties de terre, il faut les « butter », c'est-à-dire accumuler de la terre à leurs pieds.

Ajoutons que la production de la pomme de terre a

pris à Saint-Pol et Roscoff une importance exceptionnelle et qu'elle obtient sur les marchés des prix fort rémunérateurs. Comparant le succès de Saint-Pol aux difficultés qu'éprouvent les maraîchers de Tréguier, M. Le Goaziou publie dans le *Bulletin des Syndicats agricoles de Basse-Bretagne* (1) de très intéressantes considérations sur la nécessité d'une rigoureuse spécialisation de la culture, si on veut faire des produits de cette culture l'objet d'un commerce véritable. Nous reproduisons la plus grande partie de ces considérations :

« A notre avis, la pomme de terre de Tréguier ne peut pas faire l'objet de transactions suivies et régulières, en raison de la multiplitité des variétés cultivées dans ce pays. La production est loin d'être homogène et nous pourrions trouver facilement dans le canton plus de cinquante espèces! Chaque propriétaire a sa variété; tous les ans, on introduit dans le pays de nouvelles pommes de terre, dont les publications agricoles disent grand bien. On recherche les variétés à grand rendement, on fait des essais, qu'on renouvelle chaque année! Si bien que chaque ferme devient un champ d'expérience! Et cela provient de ce que dans ce pays, où la culture de la pomme de terre est d'origine assez récente, les paysans, plus avisés, plus intelligents qu'ailleurs, tâtonnent, cherchent leur voie.

« Mais cette multiplicité d'essais, où nous voyons une preuve d'intelligence et d'initiative chez les producteurs, ne serait-elle pas justement une des causes des bas prix pratiqués sur le marché de Tréguier ?

(1) A propos de Pommes de Terre, sous la signature A. Gros-Gnôme. *Bulletin* du 16 septembre 1912.

« Voyez les régions où la culture obtient de bons prix : la production y est uniformisée, elle est réduite à deux ou trois variétés bien distinctes. Saint-Malo possède sa « Fluck Géante », Saint-Pol a sa Hollande jaune et son Uptodate, Pont-l'Abbé a la Magnum, Saint-Brieuc est connu par sa Chardonne et le Morbihan fait la Saucisse rouge. Quand un commerçant de Paris s'adresse à Saint-Malo ou à Saint-Pol, il sait quelle pomme de terre il recevra. Et il arrive que sur les marchés on ne connaît la Fluck que sous le nom de la Saint-Malo. Là est une des conditions du commerce : nos marchands de patates ne sont pas des agronomes et ils ne connaissent surtout les variétés que par leur provenance. Mais encore faut-il que les régions aient des types de pommes de terre bien établis, des variétés fixes bien connues! Un marchand de Paris qui demande un wagon de Tréguier, comme on commande un wagon de Saint-Malo, risquerait de recevoir plus de dix espèces mélangées !

« Nous croyons qu'un trafic rémunérateur n'est possible que dans les centres où il y a homogénéité dans la production. C'est pour nous une loi du commerce à laquelle la production devra obéir fatalement un jour ou l'autre. La culture doit livrer une marchandise commerciale... ou se résigner à des prix inférieurs !

« D'ailleurs, les producteurs de Tréguier sont à même de se rendre compte de ces nécessités qui s'imposent au commerçant; ne voient-ils pas tous les ans les marchands, s'inquiétant peu des noms des diverses variétés, classer très sommairement les pommes de terre en

jaunes ou blanches, longues ou rondes ? Il nous paraît donc qu'il est urgent, pour la production trégorroise, de sortir de sa période d'essais, de sa phase agronomique, pour entrer résolument dans la phase commerciale. Les expériences culturales ont assez duré; il est temps de fixer un type dans cette production désordonnée, véritable Babel de la pomme de terre, où seul un Vilmorin se reconnaîtrait! Le point de vue commercial exige la réduction des espèces à un ou deux types. Nous croyons que l'intérêt de cette région demande que les producteurs, cessant de s'amuser à faire des expériences sur toutes les nouvelles variétés, entrent nettement dans la voie de la production commercialisée, c'est-à-dire réduite à deux ou trois espèces. »

M. Le Goaziou, se souvenant, d'ailleurs fort à propos, de ses convictions coopératives, s'empresse d'ajouter :

« Et ce sera justement l'œuvre des syndicats et des coopératives agricoles que de faire l'éducation des producteurs. La production agricole doit toujours être orientée vers le commerce, ou plutôt le commerce doit régir et diriger la production qui s'adaptera aux devoirs de la consommation. Mais alors que le cultivateur se méfiait des orientations que les commerçants eussent été tentés de donner — et qui de nous ne comprendrait pas une telle méfiance ? — nous pouvons espérer, qu'instruit dans ces syndicats des nécessités commerciales, il saura donner à sa production une spécialisation rationnelle et conforme aux besoins commerciaux. L'agriculture a beaucoup souffert du divorce entre la production et le commerce; il est permis d'espérer de

sérieux progrès de l'union intime de ces deux facteurs de la vie sociale dans nos coopératives agricoles. »

L'artichaut. — « L'artichaut est une plante vivace qu'on s'accorde aujourd'hui à considérer comme une variété du cardon. Les feuilles sont longues de 80 centimètres et plus, très déchiquetées et d'un vert grisâtre. La tige atteint et dépasse même un mètre de hauteur; cette tige porte des capitules volumineux, formés de très nombreux fleurons bleus implantés sur un receptacle épais et charnu et entourés de bractées serrées, imbriquées, renflées et tendres à la base. » Voilà comment le décrivent les botanistes, mais tout le monde, sans en pouvoir dire autant, connaît l'artichaut, et le plus grand nombre apprécie comme il convient ses « bractées imbriquées et renflées ».

On en connaît de nombreuses variétés. La plus connue et la plus estimée dans notre pays est l'artichaut camus de Bretagne, dont la tête est très ronde et très serrée, et dont la précocité et la productivité sont des plus remarquables.

L'artichaut de Roscoff présente cette particularité d'être plus ovoïde que ses congénères.

L'artichaut est une plante délicate, exigeant un climat très doux; les hivers quelque peu rigoureux le tuent; il lui faut une perpétuelle fraîcheur, mais il réclame une humidité excessive. Comme le chou-fleur, l'artichaut doit donc trouver à Saint-Pol et Roscoff un climat de prédilection. La multiplication est assez délicate; elle s'opère par œilletons. On enlève les éclats de pied ou œilletons et on les plante à la distance d'un mètre

environ en tous sens. Plusieurs binages sont nécessaires; la durée de la plantation à Roscoff est de trois ans. Les produits donnent en abondance du mois d'avril au mois d'octobre. De faibles quantités se récoltent même jusqu'en décembre.

Les Roscovites, qui éprouvent de sérieuses difficultés dans la recherche de débouchés pour ce produit, ont tendance à n'en plus développer la culture.

L'oignon. — L'oignon est un très vieux et très vénérable légume. Cultivé en Egypte depuis les temps les plus reculés, on a longtemps cru qu'il en était originaire. « Il y a quelques années, nous dit M. Vilmorin (1), on a récolté au Sud de Rouldja, en Dzoungarie, une plante qui paraît bien être l'oignon, à l'état spontané. » Mais on croit aussi que l'oignon sauvage a été trouvé dans l'Himalaya !

C'est une plante dont le bulbe arrondi ou ovale, très variable de forme, de grosseur et de couleur, est composé de tuniques internes charnues et de tuniques externes, membraneuses, rouges ou blanches. Des nombreuses variétés connues, on n'en cultive guère que deux à Roscoff, que l'on désigne sous les noms « d'oignon d'hiver » et « d'oignon d'été ». Ce sont des oignons rouges, de race locale.

Les semis se font en pépinière, à raison de 500 à 600 grammes par are. Les plants obtenus sont repiqués dans des terrains préalablement fumés avec du goémon ou du fumier de ferme, à raison de 20 mètres cubes par

(1) Vilmorin : *Les Plantes Potagères*, 3e édition, 1904, p. 455.

hectare. Le sol est aménagé en planches de 70 centimètres de large. La distance entre chaque plant est de 10 centimètres pour l'oignon d'été et de 12 pour l'oignon d'hiver. Entre les planches on met, comme pour les pommes de terre, des artichauts ou des choux-fleurs. Pendant la végétation, on pratique plusieurs sarclages et binages et on attend la maturité. Le rendement à l'hectare est de 20.000 kilos pour l'oignon d'hiver et de 18.000 pour l'oignon d'été. Dans les meilleures terres de Roscoff on obtiendrait, dit-on, 30.000 et même 40.000 kilos à l'hectare. Cette culture est très avantageuse. La récolte se fait au mois de mai et est toute l'année l'objet d'un trafic des plus conséquents, avec la Normandie, le Nord de la France et l'Angleterre. Aussitôt arraché de terre et séché, l'oignon est mis, en attendant la vente, dans de grandes caisses à claire-voies, placées en plein air et recouvertes d'une simple couche de paille. Ainsi ramassé, l'oignon se conserve mieux.

A Paris, on n'aime pas l'oignon de Roscoff, on lui préfère l'oignon jaune, qui ne donne dans les terrains bretons qu'un faible rendement.

Le commerce des oignons, qui doivent supporter une redoutable concurrence de la part des produits étrangers, ne va pas sans rencontrer de grosses difficultés. Il donne lieu dans le pays de Saint-Pol et Roscoff à de véritables migrations en Angleterre, dont nous aurons l'occasion de parler avec plus de détails.

Enfin, on cultive encore à Saint-Pol, comme plantes potagères, l'échalotte et l'ail.

L'échalotte cultivé est l'échalotte oignon ou échalotte de Jersey. La culture est la même que celle de l'oignon. La fumure est moindre : on ne met que 15 mètres cubes de goémon ou fumier à l'hectare, au lieu de 20 pour l'oignon.

Quant aux asperges, qu'on cultivait en assez grande quantité, il y a quelques années, on les délaisse complètement.

CHAPITRE IV

AUTRES INDUSTRIES

Nous n'aurions donné qu'une idée incomplète du travail auquel se livre la population de Saint-Pol et Roscoff, si nous ne notions qu'une partie importante de cette population se compose de marins. Comme à Plougastel, en effet, nous observons ici qu'en dépit de l'attrait que le sol a pu exercer sur les habitants par sa fertilité et la richesse de ses produits, la mer a exercé elle aussi son influence sur les conditions d'existence des Léonards.

L'industrie de la pêche est encore très florissante sur les côtes du pays et la pêche des crustacés en particulier y est des plus productives. Roscoff, qui fut autrefois et jusqu'à la Révolution, un des ports de pêche les plus importants des côtes de Bretagne, est encore aujourd'hui assez actif. Ce pays a fourni à la France au cours de l'Histoire et fournit chaque jour encore d'excellents marins. Et il n'est pas téméraire d'affirmer que si les générations actuelles ont orienté leur activité beaucoup plutôt du côté de la terre que du côté de la mer, elles ont gardé du moins, ne serait-ce qu'à titre d'héritage, les qualités d'audace et l'esprit d'initiative qui caractérisent les populations maritimes.

CHAPITRE V

LE REGIME DES TERRES

La fertilité du sol a eu naturellement ce résultat d'en augmenter le prix dans des proportions extraordinaires. L'hectare se paie au minimum de 6.000 à 8.000 francs et ce prix atteint et dépasse même 10 et 15.000 francs. M. Picard cite le cas d'un terrain du village de Santec, qui, ne pouvant servir qu'à la culture, s'est vendu 26.250 francs l'hectare (1). Et ce n'est pas là un cas rare. A Saint-Pol, une minuscule ferme de 2 hectares 11 ares atteint le chiffre de 28.300 francs. Le prix des fermages s'est naturellement accru dans des proportions analogues. Une exploitation de 14 journées, à peu près bien située, sans rien cependant d'exceptionnel, se loue très couramment 1.100 et 1.200 francs par an. On afferme l'hectare à 600 francs à Roscoff et on ne l'obtient pas à Saint-Pol à moins de 300 ou 400 francs.

M. Picard (2) justifie ces prix très élevés de vente et de location des terres par des chiffres intéressants concernant le rendement possible de ce sol. Dans 30 ares, on a récolté 5.500 kilogrammes d'oignons qui ont été

(1) Picard : *L'Ouvrier agricole de Saint-Pol-de-Léon*, p. 6.
(2) *Ibid.*, p. 6 et 7.

vendus : 4.000 kilogrammes au prix de 8 francs les 100 kilogrammes, 1.500kilogrammes au prix de 16 francs, soit 560 francs. Parmi ces oignons et dans le même terrain, des brocolis furent vendus pour la somme de 300 francs; les plates-bandes plantées en carottes, betteraves, pommes de terre, rapportèrent 80 francs. Au total, en un an, 900 francs. Un champ de 48 ares a produit 1.000 francs d'artichauts. A Roscoff, un hectare a fourni exceptionnellement près de 6.000 francs de légumes.

La statistique agricole a évalué à 1.200 francs le rendement moyen de l'hectare à Saint-Pol; il est de 1.500 à Roscoff.

CHAPITRE VI

LA POPULATION

Le pays de Saint-Pol et Roscoff, qu'occupe une population de 22.493 âmes (1), a une très vieille histoire et, bien que ce ne soit pas ici la place d'en retracer le cours, il convient d'en faire la remarque, car cette histoire n'a pas été sans exercer une notoire et salutaire influence sur la formation de la race et sur l'évolution des usages et des mœurs.

Le seul aspect de la petite ville de Saint-Pol-de-Léon, qui a gardé de nos jours et en dépit des progrès réalisés dans tous les domaines par sa population, l'allure d'une cité du Moyen-Age, suffirait à attester l'influence du passé. Ce pays fut témoin des luttes séculaires contre les Anglais. En 1170, le château de Léon fut rasé par Henri II d'Angleterre et il ne fut relevé que plus tard de ses ruines par Guyomar'ch, comte de Léon. Au XIV^e^ siècle, Du Guesclin y plaça une garnison française, qui fut passée au fil de l'épée par le duc Jean IV. Les monu-

(1) Ce chiffre représente la population du canton de Saint-Pol, qui comprend 7 communes : Saint-Pol, 8.140 habitants; Batz, 1.340; Mespaul, 1.121; Plouénan, 2.830; Plougoulm, 2.401; Roscoff, 5.054; Sibiril, 1.607.

ments, dont s'honore à juste titre l'élégante cité de Saint-Pol, témoignent par ailleurs des racines profondes que la foi religieuse avait poussé dans tout le pays. Saint-Pol est la ville des clochers à jour et si l'art gothique exprime, comme on l'a dit, la vigueur et l'élan d'une foi qui s'élève de terre jusqu'aux nues, quelle ne dut pas être la foi d'une population qui sut élever le Kreisker de Saint-Pol, ce prodige d'audace architecturale qui est, sans conteste, l'un des plus beaux joyaux de l'art gothique.

Comment s'étonner dès lors que, possédant un tel passé et de telles hérédités, les habitants de cette contrée soient restés profondément attachés à leurs traditions? Comment s'étonner aussi de leur hardiesse et de leur esprit d'initiative ?

—o—

A Roscoff comme à Plougastel, il y a une évolution marquée vers le bien-être. Alors qu'il y a quelque cinquante ans, un des grands propriétaires fonciers du pays se refusait à construire à ses fermiers des maisons à étage, de peur de leur inculquer des idées d'orgueil, aujourd'hui, les fermes ont toutes un étage (deux, disent les paysans!) où se trouvent presque toujours aménagées de belles chambres, dotées d'un ameublement moderne. Ces fermes sont spacieuses, propres, et d'un abord facile.

La nourriture des habitants est des plus frugales. Le Roscovite se nourrit de soupe, de bouillie, de pommes

de terre et de lard. Il prend, parfois, à ses repas, un verre de vin. Il boit surtout du thé, particulièrement à quatre heures, à la collation.

Le budget du Léonard est assez élevé. Nous avons vu, déjà, ce que peut rapporter la terre du pays (1). Pour se faire une idée plus exacte de ce rapport, qu'on nous permette de donner quelques chiffres complémentaires provenant des renseignements personnels que nous avons recueillis à la meilleure source.

Une exploitation de 8 hectares (2), située à Roscoff même, donne 5.000 francs de légumes verts (choux-fleurs et artichauts). Le produit des légumes secs, qui sont l'objet de spéculations, est assez variable. On retire en moyenne de 1.000 à 1.500 francs de la vente de la pomme de terre et somme bien supérieure, en général, de l'oignon et de l'échalotte. Mais des frais énormes absorbent une grande partie de ces beaux bénéfices. La culture, nous l'avons vu, exige l'emploi de grandes quantités d'engrais et une main-d'œuvre abondante. La ferme, qui nous occupe, achète, chaque année, pour 1.500 francs environ de fumier et de goémon. Il faut, pour la cultiver, sept ou huit hommes, membres de la famille ou domestiques. Les gages de ces derniers sont à peu près de 500 francs par an.

Ls spécialisation de ses cultures oblige notre maraîcher à acheter annuellement de 10 à 15.000 livres de paille, à raison de 30 francs les 1.000 livres environ, de 2 à 3.000 livres de foin, au prix moyen de 25 francs le

(1) Voir *supra*, p. 102 et 103.
(2) La moyenne des exploitations est de 3 à 4 hectares.

mille, et de 500 à 1.000 fagots de bois à feu, qui lui reviennent à 10, 12 et quelquefois 15 francs le cent.

Malgré ces dépenses considérables, belle est l'épargne qu'un Roscovite peut faire à la fin de l'année, car, en dehors de sa ferme, il dépense peu.

Dans l'intérieur des terres, à Plouénan et Plougoulm, qu'on appelle à Roscoff les « colonies », on dépenserait beaucoup plus.

—o—

Traditionnaliste, le Léonard a gardé, ou à peu près, son costume d'autrefois. Ce costume (1) n'a point les couleurs chatoyantes et les riches broderies du paysan de Cornouailles. Il est sobre et cossu. Seul, un large turban bleu est passé autour des côtes, au-dessous du gilet à larges reverts et de la petite veste de fin drap noir. Le chapeau est le même que celui porté à Plougastel. Le costume de la femme est également très simple. La coiffe blanche, richement brodée parfois, semble carrée et enserre les cheveux presque complètement. Les jours de fête, elle porte un long châle brodé, qui lui tombe jusqu'aux talons et un tablier de soie noire.

Un grand orateur breton (2) a fait du Léonard ce portrait flatteur, mais non moins flatté :

« Une nature sauvage, violente, sous des dehors de

(1) Marc Coursin, St-Pol-de-Léon, « *Ar Bobl* », numéro du 9 septembre 1905.

(2) Mgr Dulong de Rosnay, prélat de la Maison du Pape : Extrait d'un discours qu'il prononça le 5 septembre 1897, à l'occasion des fêtes de la Translation des Reliques de saint Pol Aurélien, et rapporté par M. Marc Coursin, dans numéro de « *Ar Bobl* » précité.

froideur et d'impassibilité; une âme noble et vigoureuse, des passions ardentes, recouvertes d'insouciance et de résignation, un entêtement capable de résister à la raison, comme à la vague qu'il faut dompter; du feu sous du granit qui ne fond pas, mais qui éclate parfois en colère terrible, une imagination éprise de mystère, de mélancolie, de légende, de l'infini, un excès de vie qui semble se rejeter sur les éléments pour tout animer, les fontaines, les bois, le foyer, la mer, qui l'attire et le dévore, l'amour du pays dont il ne se détache jamais, insensible à la peur, du moins à la peur des hommes, et pourtant inquiet le soir, troublé par un surnaturel qu'il croit voir ou entendre et qu'il recherche, tout en se réfugiant, ému, près du foyer, où la lande pétille comme le refrain d'une chanson; enfin, avec un immense besoin de Dieu, le mépris de la mort dans une indomptable et fière espérance. »

C'est à cette race vigoureuse, indomptable, qu'échut en partage un pays merveilleusement fertile, mais qui ne livre sa richesse qu'au prix d'un labeur dont nous avons dit l'acharnement. Il nous faut montrer quelles conséquences devaient avoir sur l'existence même de la population les conditions dans lesquelles le travail s'exerce.

Si on se rappelle le prix élevé des terres de la région, on concevra que l'acquisition et même la location de pareils terrains ne soient pas à la portée de toutes les bourses.

Aussi, les travailleurs du sol sont-ils divisés dans ce pays en deux catégories sociales : les propriétaires et les

fermiers d'une part, les ouvriers agricoles de l'autre, sans qu'il soit possible à ces derniers, qui constituent un véritable prolétariat rural, d'espérer jamais passer de leur classe dans l'autre. Nulle part, ailleurs, le cultivateur et l'ouvrier, qui pourtant travaillent côte à côte, ne sont séparés par une pareille distance. Et cette situation mérite de retenir notre attention.

Il existe à Saint-Pol-de-Léon un véritable marché d'hommes, qui se tient tous les jours, du commencement à la fin de l'année, sur la place du Parvis.

Cultivateurs et ouvriers s'y rendent régulièrement et c'est là que ces derniers s'embauchent chaque matin pour la durée de la journée.

Ces ouvriers agricoles, dont le nombre varie entre 200 et 400, habitent toutes les localités des environs de Saint-Pol-de-Léon et ils arrivent au marché de sept ou huit kilomètres à la ronde. Le marché s'ouvre, en été, à 4 heures du matin, à 5 heures en hiver. Et c'est là un spectacle à la fois pittoresque et poignant que celui de ces hommes qui, harassés de fatigue du labeur de la veille, arrivent avant le lever du jour, n'ayant dormi que quelques heures, pour chercher du travail. Quelques-uns, ceux qui habitent trop loin et qui en ont le moyen, ne rentrent chez eux que le dimanche et louent à Saint-Pol des lits, spécialement préparés pour eux, pour deux ou trois sous, par nuit. L'été, le plus grand nombre couche dans les champs, autour de la ville, à la belle étoile. Le plus souvent, les cultivateurs se dispensent de venir au marché; ils s'en rapportent, pour l'embauchage des ouvriers dont ils ont besoin, à l'un de ces ouvriers,

que, généralement, ils connaissent et qui devient ainsi, moyennant un supplément de salaire, qui ne dépasse pas 20 centimes, une sorte de chef de file.

L'ouvrier agricole, le « placenner », a une existence des plus pénibles, il lui arrive de travailler de deux heures et demie du matin à huit heures du soir, en prenant juste comme repos le temps nécessaire aux repas.

Les ouvriers sont en général très bien nourris. Par contre, leurs salaires en argent, très variables, sont plutôt médiocres; ils oscillent autour de 75 centimes par jour pendant la mauvaise saison, pour atteindre 1 fr. 75 et plus pendant les longues journées de l'été. Le cultivateur, qui considère cependant que la vie du placenner est des plus pénibles, ne le plaint guère; il redoute seulement de faire de mauvaises affaires et de tomber à la « Place » — à la place du Parvis — lui aussi.

Les ouvriers n'ont aucun lien de solidarité entre eux; ils se considèrent entre eux sans colère, mais en concurrents, et les cultivateurs abusent parfois de cette concurrence, qu'ils se font, pour abaisser les salaires à un taux inférieur. Inutile de dire que les ouvriers agricoles, ainsi traités, forment une classe d'irrités, parmi lesquels, si on n'y prend garde, les socialistes, qui déjà travaillent ce pays, ne manqueront pas de trouver de nombreuses recrues.

—o—

Des autres coutumes du pays de Saint-Pol, il nous faut citer une forme très particulière de commerce. Il s'agit

de l'exportation des oignons, qui sont, pour la presque totalité, vendus en Angleterre.

Ce trafic est fait par des commerçants qui se réunissent en groupes de quatre au moins, de sept au plus, pour former, avec l'aide d'un certain nombre d'employés, quatre ou cinq par patrons, ce qu'on appelle une *Compagnie*. Les approvisionnements terminés, cette *Compagnie* affrête un bateau de quelque cent tonneaux et part pour l'Angleterre. Là, chacun s'en va avec une provision d'oignons pour essayer de les vendre. Comme ils ignorent, pour la plupart, le nom des villes, ou l'oublient vite, ils conviennent d'imaginer qu'ils se trouvent toujours à Saint-Pol : les villes avoisinant leur centre seront baptisées Roscoff, Morlaix, Brest, etc., suivant leur orientation. Un employé doit-il se déplacer? Lui dit-on, par exemple, d'aller à Brest : il se dirigera comme s'il était à Saint-Pol, et prendra sa droite.

Les marchands d'oignons s'en vont ainsi de ville en ville écouler l'oignon, que leur apportent de petits voiliers roscovites ou étrangers. Ils vont « à la chine », frappant à toutes les portes, s'efforçant à tous prix de vendre leur marchandise, à l'exemple de ces marchands de chinoiseries ou d'étoffes orientales qui pullulent aujourd'hui en France.

Leur insistance les a fait dénommer là-bas « les casseurs de sonnettes ». Certains vont même, paraît-il, jusqu'à mendier pour augmenter leur pécule.

Ces années dernières, on comptait soixante-sept Compagnies de 1.273 vendeurs. Les employés de ces Compagnies sont payés au mois, on les loge, on les

nourrit, on leur fournit tabac et bière; ils gagnent, en plus, de 50 à 120 francs par mois, suivant leurs capacités. Cette émigration dure, chaque année, quatre ou cinq mois, après quoi les vendeurs rentrent à Saint-Pol. Le retour a lieu au mois de décembre et s'effectue généralement par Saint-Malo ou Saint-Brieuc. Il y a quelques années, le bateau, qui en rapatriait un grand nombre, l'*Hilda*, sombra dans les parages de Saint-Malo. La neige, qui tombait à gros flocons, rendit difficile le sauvetage de ces malheureux, dont beaucoup périrent.

On a voulu voir dans ces séjours en Angleterre une des causes qui ont le plus contribué à developper le sens commercial de la population et son esprit d'entreprise. Nous voulons bien l'admettre, encore qu'il ne faille rien exagérer. Si elle a eu cette conséquence heureuse qu'on nous dit, l'émigration des marchands d'oignons a eu aussi ce résultat d'anglicaniser de façon remarquable le pays de Saint-Pol : on trouve des portraits d'Edouard VII dans toutes les fermes, et on y fait une consommation de thé qui n'a rien de normal chez des Bretons. Bien mieux, on a rencontré dans une ferme un homme qui parlait le breton et l'anglais, mais ne connaissait pas un seul mot de français.

CHAPITRE VII

LE COMMERCE ET L'EXPORTATION

Nous avons déjà dit quelle importance a prise le commerce des légumes dans la région de Saint-Pol. Il nous faut maintenant apporter sur ce point quelques précisions.

Nous donnerons tout d'abord une idée générale du trafic auquel ce commerce donne lieu, en donnant le mouvement de la gare de Saint-Pol-de-Léon, semaine par semaine, du 1er janvier 1911 au 17 mars de la même année.

Gare de Saint-Pol-de-Léon.

SEMAINES	Tonnage Général	Wagons	RECETTES	ÉTRANGER	PARIS	PROVINCE DIVERS	St-MALO, ANGLET.
1911							
1er janv. au 7....	304t. 8	77	13 457f.				
8 — au 14.....	942 8	244	38 116 55	614t. 7	81t. 3	246t. 8	
15 — au 21.....	1 417 7	316	56 129 70	675 7	199 7	306 5	230t. 8
22 — au 28.....	1 493 8	364	59 970 90	664	263 6	325 1	240 9
29 janv. au 4 fév.	935 9	231	35 512 80	414	109 9	212	188
5 fév. au 11.....	705 9	210	25 647 95	222 5	91 9	156	235 5
12 — au 18.	1 346 8	299	50 240 25	504 4	211 9	340	280 4
19 — au 25	1 560	394	56 983	535 4	324 6	312	387 9
26 fév. au 3 mars..	1 652 4	417	56 998	513 8	365	271 4	502 2
4 mars au 10	801 2	235	39 888 40	220 4	117 2	231 8	234 8
11 — au 17.....	423 4	110	15 558	115	47 4	144	117

Indiquons, comme terme de comparaison, que, pour la gare de Roscoff, le mouvement pendant le mois de janvier 1912 a été le suivant :

Gare de Roscoff.

JANVIER 1912	Tonnage Général	Wagons	RECETTES	ÉTRANGER	PARIS	PROVINCE	St-MALO, ANGLET.
»	3 464t. 7	1 102	133 073f.95	250t.	1 722t.1	627t.	556t. 6

Au total les expéditions ont été en 1911 (1) :

Pour le port de Roscoff.....	5 211	tonnes.
— la gare de Roscoff P. V.....	14 776	—
— le port de Morlaix.....	1 278	—
— la gare de Saint-Pol. G. V.....	522	—
— — P. V.....	23 437	—

Les *Annales Agricoles* (2) résument de la façon suivante les résultats de la campagne des choux-fleurs, objet principal du trafic, pendant l'année 1910-1911 :

« La campagne de 1910-1911 a été bonne. Les prix payés à la culture ont été satisfaisants, présentant des variations assez fortes allant par exemple de 8 à 30, à 35 et 40 francs les cent têtes tout venant. La variété cultivée est le brocoli. L'exportation de nos produits se fait de janvier à la mi-mars, époque où le chou-fleur d'Angers donne. En moyenne, il est expédié de Saint-

(1) Compte rendu de la Chambre de Commerce de Morlaix pour 1911, p. 126.

(2) *Annales agricoles*, janvier 1912.

Pol et de Roscoff 15.000 tonnes de choux-fleurs La culture s'étend tous les ans et prend de fortes proportions. En 1902, on avait expédié 6.658 tonnes; en 1908, on atteignit 16.350. Dans les cinq dernières années, la recette moyenne perçue par l'Ouest-Etat fut de 634.000 francs. En 1908, 859.585 francs. Chaque semaine, la gare de Saint-Pol expédie une moyenne de 250 wagons dont les 2/5 sont destinés à l'exportation (Angleterre, Amérique et surtout Allemagne, Belgique et Hollande), 2/5 partent sur la France-provinces (Normandie, Nord, Est, Centre) et 1/5 est dirigé sur le marché de Paris. En fin de février 1911, de Saint-Pol seul partirent dans la semaine 399 wagons, contenant 1.730 tonnes réparties comme suit : exportations 176 wagons (876 tonnes), province 109 wagons (440 tonnes), Paris 114 wagons (444 tonnes). Les expéditions faites en gares de Roscoff représentent environ la moitié du tonnage fait à Saint-Pol-de-Léon. »

Si l'on veut connaître maintenant les recettes que procurent aux Saint-Politains et aux Roscovites la vente des choux-fleurs, on trouvera les éléments d'appréciation dans le calcul auquel s'est livré, sur des chiffres officiels, *La Dépêche de Brest* (1), pour la campagne de 1911 :

« Depuis le 1er janvier jusqu'au 15 avril 1911, dates du commencement et de la fin de la campagne des choux-fleurs, il a été expédié, de la gare de Roscoff, à destination de Paris, autres villes intérieures et l'ex-

(1) *La Dépêche de Brest*, numéro du 28 avril 1912.

portation, 2.167 wagons de choux-fleurs, soit comme frais total de transport, 299.420 francs; de la gare de Saint-Pol-de-Léon, mêmes destinations, 3.168 wagons, pour 510.425 francs de mêmes frais. En 1910, il a été expédié de Roscoff 1.997 wagons pour 225.105 francs de frais de transport, et de la gare de Saint-Pol-de-Léon 2.779 wagons, pour un produit de même nature, de 487.492 francs. Il est facile, dès lors, les chiffres ci-dessus étant officiels et exacts, de déterminer, avec une certaine approximation, la somme d'argent qu'a rapportée au pays de Léon la récolte des choux-fleurs et d'en faire la comparaison avec la campagne de 1910. En effet, étant donné que chaque wagon, considéré en vrac ou en paniers, renferme 2.600 choux et que le nombre total de wagons expédiés de Roscoff et de Saint-Pol est de 5.335 en 1911, on a immédiatement les premiers éléments de calcul : le nombre de têtes de choux expédiés, soit $5.335 \times 2.600 = 13.871.000$; le prix moyen de vente, durant toute la saison, étant de 25 francs le cent, la somme totale touchée par les producteurs de la région de Léon est donc de $25 \times 13.871.000 : 100 = 3.467.750$ francs. En 1910, la même campagne accuse un total d'expéditions de 4.794 wagons pour les gares de Roscoff et de Saint-Pol-de-Léon, soit en prenant la même moyenne, par wagon, un total de 12.464.400 têtes de choux, représentant, avec une moyenne de vente de 22 francs le cent, une valeur de 2.742.168 francs, au profit des mêmes producteurs,soit, en 1911, comparativement à 1910, une augmentation de 725.582 francs, D'après ces chiffres, on peut déjà juger de la prospérité de la situation économique de la région du Léon. »

Le brocoli s'expédie, avons-nous dit, dans diverses régions de la France et à l'étranger.

A l'intérieur de la France, le trafic est des plus actifs et se fait avec la Normandie, Paris, le Nord-Est, Orléans et la région du Centre jusqu'à Limoges et Dijon. En Normandie, le commerce des produits bretons présente un intérêt tout particulier. A l'exemple des Espagnols, des Roscovites et des Saint-Politains, pour la plupart anciens domestiques ou journaliers, se sont établis dans presque toutes les villes et bourgades normandes et ont réussi à accaparer le marché de légumes.

D'autres se sont installés au Mans, à Nantes et Saint-Nazaire.

Le grand trafic se fait avec l'Allemagne, la Belgique et la Hollande. Parfois même de Berlin, les envois sont dirigés sur la Russie.

Dans tous ces pays, on envoie le gros brocoli. Le petit et le moyen s'expédient sur l'Angleterre.

Quelques expéditions se font aussi sur l'Amérique (New-York), par Saint-Malo et Southampton, et ces expéditions pourraient constituer un certain fret pour Brest-Transatlantique.

La récolte du brocoli se fait de janvier à la mi-mars. Il arrive sur les marchés étrangers au moment où disparaît le chou-fleur hollandais et celui de la région malouine.

Dirigé pour l'Allemagne, sur Berlin et Cologne, pour la Hollande, sur Amsterdam et Rotterdam, pour la Belgique, sur Bruxelles et les villes frontières, il est de ces grands centres réparti dans les régions avoisinantes.

Dans ces divers pays, les Roscovites, ou du moins les membres de la coopérative « La Bretonne », qui existe à Saint-Pol, sont en relation d'affaire avec trois grandes maisons israélites, très honorables et très consciencieuses. Les trois quarts des expéditions sont faites fermes, c'est-à-dire vendues gare de Saint-Pol; l'autre quart est vendu à la commission, qui est généralement de 5 à 10 %.

C'est à propos des exportations de brocolis, qui sont, nous l'avons dit, un légume des plus délicats, exigeant par conséquent un transport rapide du pays de production au pays de consommation, que se pose pour les Saint-Politains la question des transports par voies ferrées.

Un des marchés étrangers sur lesquels il semble que nos exportateurs pourraient facilement conquérir une situation prépondérante est, en effet, le marché allemand. Or, les Roscovites ont, durant leur campagne de choux-fleurs, à subir la concurrence redoutable des maraîchers italiens, et ils se plaignent précisément, avec amertume, d'être placés vis-à-vis de ces concurrents dans une position désavantageuse par la faute des Compagnies Françaises de chemins de fer. A les en croire, les Italiens auraient des moyens de transport supérieurs aux leurs et comme rapidité et comme tarifs.

On doit à la vérité de reconnaître que ces griefs ne sont pas fondés. En ce qui concerne la vitesse, il est avéré que les chemins de fer italiens sont plutôt très lents. En voici deux exemples (1) :

(1) Pohor : *Le Commerce des produits agricoles*, p. 188.

De Villa S. Giovanni à Chiasso, 1.378 k. en 68 h. 6, soit 20 k. commercialement à l'heure.

De Reggio Calabria à Pontafel, 1.586 k., en 62 h. 8, soit 25 k. commercialement à l'heure.

Les chemins de fer français donnent couramment une vitesse double et ils atteignent jusqu'à 58 k. 5 comme vitesse conmmerciale.

Du reste, la question de vitesse ne se distingue pas de façon absolue de la question des tarifs. C'est ce qu'en effet expose fort clairement M. Bloch, ingénieur à la Compagnie d'Orléans (1).

« En France et à l'étranger, on procède, en réalité, d'idées tout à fait différentes pour les transports de denrées périssables.

« En Allemagne, en Italie, on est plus large peut-être au point de vue des prix eux-mêmes. Quant aux conditions de responsabilité (si on s'efforce d'effectuer rapidement les transports ainsi taxés à des tarifs réduits), à cet égard, le commerce n'a aucune garantie, aucune sécurité. Bien plus, on a redoublé de précautions pour écarter du chemin de fer toute apparence de responsabilité et rien n'est édifiant comme la lecture des conditions suivantes du tarif italien d'exportation, tarif qualifié cependant de « Tarif de vitesse accélérée » et qu'il est de règle d'opposer aux tarifs français :

« Art. 10. — Le délai utile pour la livraison de la marchandise à l'administration étrangère consiste en 24 heures pour chaque 225 kilomètres de parcours, plus

(1) Richard Bloch : *Nos exportations agricoles*, p. 12 et 13.

18 heures pour les opérations de service, 6 heures pour chaque transit entre les lignes des diverses administrations et 24 heures pour les opérations de frontière avec l'étranger.

« En cas de retard éventuel, l'expéditeur ne pourra demander aucune indemnité à l'administration, sinon quand le terme du délai sera dépassé.

« Ce délai utile court à partir du premier train (excepté les trains directs et ceux qui ne peuvent admettre les marchandises à grande vitesse), qui aura lieu depuis la remise du wagon chargé, pourvu qu'elle ait lieu au moins une heure avant le départ de ce train. »

« Comment se reconnaître au milieu de ces comptes superposés? Aussi, pour plus de simplicité, les a-t-on traduits par la formule suivante dans les tarifs internationaux :

« Délai d'expédition, un jour.

« Délai de transport, par fraction indivisible de 250 kilomètres, deux jours.

« C'est-à-dire que la vitesse réglementaire est au maximum de 125 kilomètres par jour inférieure au délai réglementaire de 150 kilomètres de la petite vitesse française, sur les lignes secondaires du réseau national. »

Nous pouvons conclure avec M. Bloch par cette réflexion :

« Entre le système des chemins étrangers, qui donnent des prix plus réduits sans garantie de délais, et celui des chemins français, où des prix plus élevés ont leur compensation dans des vitesses plus grandes

et dans l'existence d'une responsabilité des transporteurs, quel est le meilleur? » (1).

Un reproche beaucoup plus fondé qu'on peut faire au réseau de l'Ouest-Etat, c'est de ne posséder trop souvent qu'un mauvais matériel et d'être dans l'impossibilité de mettre à la disposition des expéditeurs, aussi rapidement qu'ils le désireraient et en aussi grand nombre qu'ils le demandent, les wagons dont ils ont besoin. On envoie cinq wagons à une gare qui en demande quinze. Encore ces wagons ne sont-ils disponibles parfois que quatre ou cinq jours après la date indiquée. Le commerce de denrées périssables souffre particulièrement de cette pénurie du matériel, de l'irrégularité avec laquelle on le met à la disposition du commerce. L'Ouest-Etat a fait, nous dit-on, sur ce point, de sérieux efforts, dont on a pu constater le résultat au cours de la campagne dernière des pommes à cidre. Souhaitons que nos exportateurs, grâce à ces améliorations, soient bientôt en mesure de conquérir le marché allemand.

Et, puisque nous parlons de chemins de fer, ajoutons que les Compagnies françaises pourraient utilement se charger de renseigner le commerce de leurs réseaux respectifs sur les débouchés qu'il peut trouver en France et à l'étranger, et sur les facilités offertes par chaque Compagnie à ces transports commerciaux. Nous avons sous les yeux un excellent opuscule édité par la Compagnie d'Orléans, sous le titre l'*Orléans agricole*, et qui contient les renseignements les plus divers, présentés

(1) M. Richard Bloch : *Nos Exportations agricoles*, p. 15.

avec une clarté parfaite. Nous n'avons pas connaissance que l'Ouest-Etat ait fait jusqu'ici rien de pareil. Il semble pourtant que de telles initiatives ne doivent avoir pour résultat que de développer le trafic du réseau pour le plus grand bien de la Compagnie.

—o—

Mais les choux-fleurs ne sont pas les seuls produits qu'exportent nos maraîchers léonards. Les pommes de terre et les oignons entrent pour une très forte part dans leurs expéditions.

Nous avons indiqué qu'en 1911 le port de Roscoff avait expédié 5.211 tonnes de légumes; ces légumes ne comprennent que les pommes de terre et les oignons.

La pomme de terre est, en effet, une des grandes cultures du pays. Dès avril, on commence les expéditions sur l'Angleterre, où nos envois concurrencent les « potatoes » des îles de Jersey et de Guernesey et celles de Saint-Malo. Presque tout le trafic se fait par mer, par Roscoff, où les vapeurs chargent en vrac une pomme de terre qui mériterait un meilleur sort. En août et septembre, il se fait un grand commerce de semences de notre espèce hollande jaune. L'Algérie nous achète plus de 2.000 tonnes, à des prix variant de 100 à 160 fr. la tonne (1).

(1) Ce commerce avec l'Algérie est de récente origine. L'Algérie ne peut se fournir de semences chez elle, car la pomme de terre y dégénère; elle s'approvisionn it jusqu'ici dans le Nord, mais depuis quelques années, elle commence à apprécier les mérites de la « Hollande jaune » roscovite et elle en achète de plus en plus. Il y a là un débouché facile à développer.

Quand il s'agit de la pomme de terre, ce n'est plus des obstacles qu'ils rencontrent pour atteindre les marchés extérieurs que se plaignent nos producteurs, mais c'est des difficultés que leur crée sur le marché national notre propre tarif douanier.

Aux termes de ce tarif, en effet, les pommes de terre étrangères sont astreintes au paiement d'un droit de 3 francs par 100 kilos, du 1er mars au 1er juin, cette période étant considérée comme celle où la culture française a besoin de protection. Or, les maraîchers du Léon estiment que la date du 1er juin est trop rapprochée et qu'il convient de la reporter au 15. Le Syndicat rural du Léon, ayant chargé M. Henri Lenoir, ingénieur agronome à Penvénan, d'une enquête sur cette question, s'est rangé à cet avis et a même engagé une assez vive campagne en vue d'obtenir une modification des dispositions légales. Cette campagne n'a pas eu jusqu'à présent de résultat. Il semble cependant que les arguments des maraîchers de Saint-Pol doivent être retenus.

M. Lenoir, leur avocat, part de cette constatation que, sur le marché de Paris, la pomme de terre subit le plus souvent, du 1er juin au 10 juin, une brusque chute des prix. Il donne le tableau suivant (1) :

PROVENANCE	PRIX MOYEN DES 100 K.		SOIT UNE CHUTE DE :
	au 1er juin	au 9 Juin	
Espagne	20 fr.	12 fr.	40 %
Bretagne	28 »	17 »	40 »
Midi	55 »	24 »	52 »
Paris	42 »	20 »	56 »

(1) Syndicat rural du Léon : *La Pomme de Terre nouvelle française et la révision des Tarifs douaniers*, p. 11.

Cette débâcle ne peut s'expliquer par la seule abondance des produits bretons. Ceux-ci, en effet, ne font qu'augmenter régulièrement du 22 mai au 15 juin, la baisse correspondante ne peut donc que suivre une courbe lente, or nous constatons une chute brusque des cours.

La faute en est, en réalité, aux produits espagnols qui, au lieu de laisser la place aux pommes de terre françaises et bretonnes, en particulier, continuent d'arriver jusqu'au 7 juin environ en quantités énormes, pour ne diminuer qu'à partir de cette date. Il faut ajouter que l'action déprimante des arrivages espagnols est d'autant plus forte que ces arrivages, très médiocres, se vendent à un prix bas. On constate d'ailleurs qu'à partir du moment où la pomme de terre espagnole cesse d'abonder et se retire, c'est-à-dire le 10 juin environ, les cours reprennent une tenue normale. Dans ces conditions, il serait logique et équitable, concluent les syndiqués de Saint-Pol, de reculer la date extrême de protection jusqu'au 15 juin. Cette réclamation a une portée d'autant plus considérable que la chute des cours à Paris entraîne une baisse analogue des prix faits aux exportateurs : « Le cultivateur primeuriste (1) n'a que deux voies d'expédition à sa disposition : le chemin de fer vers Paris ou le navire étranger. Les Anglais le savent bien, et en se montrant moins exigeants sur la qualité et le triage que les représentants des maisons parisiennes, obtiennent la préférence des culti-

(1) Même ouvrage, p. 12 et 13.

vateurs. Les prix que l'Anglais offre sont inférieurs à ceux que proposent les commissionnaires français — à quelques exceptions près, imputables à des conditions locales spéciales, — mais s'en rapprochent beaucoup, pour ne pas laisser fuir la clientèle vers la gare. Bref, c'est le prix de Paris qui règle tout le marché local, ce qui multiplie par 7 ou 10 les pertes qu'éprouvent les cultivateurs du fait des crises provoquées aux Halles Centrales par la pomme de terre étrangère. »

Ajoutons quelques renseignements concernant les expéditions d'artichauts : « Ces produits donnent d'avril à octobre. Jusqu'en décembre, on récolte de faibles quantités. Les débouchés sont, il est vrai, limités à Paris, la Normandie et la Bretagne. L'Anglais ne consomme pas l'artichaut. L'Amérique est un débouché excellent en fin de saison, et nous tenons des membres de la coopérative qu'ils ont été payés jusqu'à 90 francs les cent têtes.

« De Saint-Pol, il est parti, en 1909, 4.361 tonnes d'artichauts; de Roscoff, 1.700. Ce qui représente une recette de 280.275 francs pour les chemins de fer. La culture ne s'étend pas beaucoup, en raison de la concurrence des artichauts des environs de Paris et de l'Algérie qui, dès le mois d'août, refoulent nos produits du marché de Paris » (1).

Nous avons ainsi passé en revue les principales catégories de produits qui font l'objet du commerce Saint-Politain; il nous reste à étudier l'organisation même de ce commerce.

(1) *Annales Agricoles*, janvier 1912.

ORGANISATION DE LA VENTE

La question de l'organisation de la vente joue, comme nous l'avons déjà dit à propos de Plougastel, dans le commerce des denrées agricoles, un rôle particulièrement important, puisque le producteur, se trouvant obligé de vendre dans un délai très bref une marchandise essentiellement périssable, ne saurait user d'atermoiements et ne trouve dès lors de garanties que dans le mécanisme même de l'opération.

Nous avons dit que les maraîchers de Saint-Pol et de Roscoff expédient leurs produits pour la presque totalité aux Halles de Paris, et sur les marchés anglais et allemands. Le mécanisme de la vente à l'étranger est le suivant : Le cultivateur — ou mieux le producteur — porte ses légumes au marché local. Un marché se tient en effet quotidiennement à Saint-Pol-de-Léon où les maraîchers des environs apportent leurs produits et où ils rencontrent les marchands expéditeurs locaux. Le marché de Saint-Pol est des plus pittoresques. On y voit parfois, rangées dans un ordre parfait, jusqu'à 200 et 300 charrettes de choux-fleurs. Détail à noter, la pomme de terre et l'oignon ne sont jamais amenés au marché. Le marchand expéditeur va de ferme en ferme faire les achats dont il a besoin. Une tentative des expéditeurs pour contraindre les cultivateurs à apporter leurs pommes de terre au marché a complètement échoué. Le marchand local, après triage et emballage, expédie à une maison de commission, fixée en Angleterre, par exemple, souvent même ces maisons de

commission ont un représentant local qui prend livraison sur place et fait l'expédition. La vente se fait donc le plus souvent à la commission. Le commissionnaire retient ses frais, et pour le trafic avec l'Angleterre, bien qu'il n'y ait pas de tarif douanier, ces frais sont assez élevés, et il se rétribue lui-même par une retenue ou plus exactement une commission qui varie de 5 à 10 % sur le prix de vente. On comprend qu'un pareil système de vente suppose une très grande confiance réciproque entre le vendeur et le commissionnaire. Il arrive souvent que cette confiance n'étant pas aussi grande qu'on le pourrait souhaiter, le vendeur fixe au commissionnaire un cours minimum au-dessous duquel ce dernier ne doit pas vendre. Mais les commissionnaires anglais n'acceptent généralement pas ce système. Ils entendent rester maîtres de leur vente et ils réclament la confiance totale des vendeurs.

Ce système peut avoir de très graves inconvénients, aussi beaucoup de vendeurs ont-ils sur le marché des représentants chargés de surveiller le commissionnaire. Il convient dans la vente à la commission, où le vendeur manque de toute action directe sur les cours, que celui-ci se tienne soigneusement au courant des fluctuations du marché. Une connaissance complète de ces mouvements lui permettra tout au moins de régler ses envois et d'influencer ainsi indirectement les cours.

Mais la vente à la commission n'est pas seule pratiquée, on connaît aussi la vente ferme. Ce mode est en usage entre les exportateurs français et les maisons

de gros qui leur achètent directement leurs produits. Ce système était le plus couramment employé autrefois; il offre le grand avantage de ne faire courir aucun risque au vendeur. Toutefois, on comprend qu'il ne puisse s'appliquer qu'à un trafic relativement restreint. Cependant, les ventes fermes sont assez fréquentes dans les relations avec l'Allemagne; les Allemands achètent même volontiers « gare de départ », de telle sorte qu'aussitôt ses produits livrés au chemin de fer, le vendeur est déchargé de tout souci.

On pratique aussi, particulièrement en Allemagne, la vente par représentants. Le vendeur expédie ses marchandises à son représentant dans le pays et celui-ci s'efforce de vendre dans les meilleures conditions. Aux Halles de Paris, la vente se fait directement par le producteur lui-même, mais surtout par mandataires. Le mandataire vend la marchandise à la criée ou à l'amiable; il est rémunéré par une commission fixée à l'avance par les contractants. Le mandataire doit faire tenir le montant de la vente à son vendeur, le lendemain de l'opération au plus tard, même si la vente a été faite à crédit.

La tendance générale en France, comme à l'étranger, est, évidemment, au développement de la vente à la commission. La concurrence que se font les expéditeurs obligent ceux-ci à rechercher l'acheteur; celui-ci, rassuré, dès lors, par les facilités qui lui sont offertes de s'approvisionner, se garde bien d'acheter ferme et il devient en somme l'arbitre des cours.

Dans cette situation défavorable, l'exportateur n'a de

garanties que l'habileté et la loyauté commerciale de son commissionnaire.

—o—

On pense bien qu'une semblable organisation commerciale n'est pas à l'avantage du producteur. L'expéditeur local, obligé de payer ferme et parfois au comptant, et contraint de supporter tous les aléas, peu désireux par ailleurs de se contenter d'un modeste bénéfice, établit une marge aussi large que possible entre le prix de vente qu'il pense obtenir de son commissionnaire et le prix qu'il paie au maraîcher. Ce dernier, manquant totalement des éléments d'appréciation, ignorant les cours sur les marchés étrangers,ne connaissant ni les débouchés, ni les difficultés d'expédition, ni les frais de transport, se trouve à la merci du marchand local, et il est d'autant plus contraint d'accepter le prix qu'on lui offre qu'il se trouve dans une obligation pressante de vendre une marchandise qui ne peut que se déprécier. Le cultivateur ne se rend pas compte du mécanisme de l'opération d'une façon bien exacte, mais il acquiert vite la conviction « qu'il est roulé », et l'ignorance où il se trouve de la situation exacte lui fait s'exagérer encore l'importance des bénéfices dont on le prive.

A Saint-Pol, ces dernières années, le nombre de ces marchands locaux s'était accru dans des proportions fantastiques : pour un peu, tout le monde, à Saint-Pol, se serait établi marchand de légumes, et ce qui indignait

particulièrement les cultivateurs, c'était de voir ces commerçants improvisés, dont quelques-uns n'étaient que d'anciens valets de ferme, se constituer assez vite un joli magot.

On pourrait penser que l'accroissement du nombre de ces intermédiaires ne devait qu'être profitable aux cultivateurs par la concurrence qu'il ne pouvait manquer d'entraîner; il convient de se détromper. On constate ici le même phénomène que pour le petit commerce, la concurrence que se font les détaillants n'abaisse guère leurs prix de vente, l'accroissement du chiffre des frais compensant l'effet de la concurrence.

C'est dans ces conditions que se posa, pour les producteurs de Saint-Pol-de-Léon, la question de savoir s'il ne leur pouvait pas être possible de se passer de ces intermédiaires.

C'est un sujet de controverse intarissable que celui de l'utilité des intermédiaires et il est bien rare qu'une discussion sur ce point parvienne à faire la lumière. C'est qu'en effet le problème est le plus souvent mal posé. Il ne s'agit pas, en vérité, de savoir si l'intermédiaire joue un rôle utile ou n'est qu'un simple parasite, mais bien plutôt de se rendre compte des conditions auxquelles on peut se passer de son concours.

On n'a pas, en effet, démontré qu'un rouage est inutile dans une machine, parce qu'on a pu le remplacer par un autre et on n'a pas établi le caractère parasitaire d'une fonction parce qu'on est parvenu à la remplir soi-même.

Or, toute la question, pratiquement, était pour les

maraîchers de Saint-Pol de savoir si, en accomplissant eux-mêmes ou en faisant accomplir pour leur compte et sous leur contrôle les opérations auxquelles se livraient les marchands locaux, ils tireraient de leurs ventes des bénéfices supérieurs. Et c'est parce qu'ils étaient convaincus de l'affirmative, qu'ils se décidèrent à fonder successivement un syndicat et une coopérative, la « Bretonne », dont les résultats sont d'ailleurs, disons-le tout de suite, de nature à les ancrer plus profondément encore dans cette conviction.

Le Syndicat rural du Léon, fondé en mai 1909, n'a rien d'un syndicat agricole, ce n'est ni une organisation d'achat de machines, ni une organisation de vente de produits, c'est un véritable syndicat professionnel. Les articles 4 et 5 de ses statuts le disent clairement :

« Le syndicat a pour but d'unir tous les cultivateurs sur le terrain professionnel, dans un sentiment de solidarité, d'émancipation et de dignité. Il soutiendra leurs revendications : lutte pour obtenir des meilleures conditions des propriétaires, lutte contre l'intermédiaire, par des conférences et, en cas de besoin, par des indemnités de grève. Il s'efforcera d'améliorer la situation matérielle et morale des cultivateurs. Il se place sur le seul terrain économique et s'engage à se montrer respectueux des forces morales ou religieuses, quelles qu'elles soient, dans lesquelles ses adhérents peuvent puiser les qualités de dévouement, de solidarité et de dignité, nécessaires pour travailler utilement à l'émancipation du cultivateur. Le syndicat se donne enfin pour mission de hâter le moment où le cultivateur possédera

lui-même la terre à titre individuel ou collectif. Il compte y arriver en dotant les cultivateurs de mutualités, de caisses rurales de crédit, de coopératives d'achat et de vente, etc... »

L'article 5 ajoute : « Le syndicat sera strictement professionnel; il s'interdit tout acte de vente et d'achat de produits ou objets quelconques pour le compte particulier des syndiqués, laissant cela aux coopératives, que les Syndiqués pourront constituer à côté de lui. »

Le syndicat rural du Léon eut tout de suite, en la personne des marchands qu'il menaçait, des adversaires irréductibles. Ses réunions publiques de propagande furent le théâtre des scènes les plus violentes; une de ces réunions ne put même avoir lieu, tant l'obstruction fut violente. Les courtiers usèrent enfin d'une arme suprême; ils décidèrent de boycotter les syndiqués et ils mirent, de fait, leur décision en application, mais ils avaient affaire à plus têtus qu'eux et un certain nombre de syndiqués décidèrent de fonder une coopérative de vente. C'est ainsi que naquit la « Bretonne ».

Soigneusement préparée pendant de longs mois, la coopérative fut fondée officiellement et définitivement le 10 avril 1910. Elle comptait à ce moment trente membres et possédait un capital de 20.000 francs.

Les débuts furent des plus pénibles. Les courtiers lui firent une guerre sans merci et les coopérateurs ne furent pas toujours servis par la chance. On fit pour débuter une assez bonne vente de pommes de terre primes en 1910, mais la campagne d'artichauts, qui suivit, fut absolument désastreuse, et les sociétaires eurent à subir de

grosses pertes. La vente des choux-fleurs, qui devait continuer la série des opérations, s'annonçait sous de mauvais auspices, quand les coopérateurs du Léon lièrent partie avec une coopérative florissante, l'« Union des Maraîchers d'Angers » . La campagne des choux-fleurs ne commence à Angers que quand finit celle des Roscovites. On allait donc faire clientèle commune; la campagne des choux-fleurs fut bonne.

Dès lors, ce fut en vain que les marchands multiplièrent les embûches sur le chemin des coopérateurs. Ceux-ci, à qui on allait parfois jusqu'à proposer individuellement des prix très supérieurs à ceux de la coopérative, restèrent inébranlables (1).

Leur nombre, aujourd'hui, a triplé. Grâce au dévouement incomparable, à l'activité de son directeur, M. Berest, et de M. A. Le Goaziou, qui sont, dans toute la force du terme, des apôtres de la coopération, celle-ci jouit aujourd'hui d'une situation prospère. Elle a fait aménager à proximité de la gare de vastes locaux, où les coopérateurs apportent leurs marchandises. Quatre ou cinq employés sont, toute l'année, à son service, et il en faut vingt au moins pendant la belle saison. Les marchandises sont soigneusement et sévèrement classées et triées en catégories, suivant leur qualité, et chaque sociétaire est détenteur d'un carnet

(1) On aura une idée de la guerre faite aux coopératives par ce détail : Le service Roscoff-Angleterre avait été organisé par la *South-Western* et avait duré deux ans. Supprimé, la coopérative fit reprendre le service par des amis qu'elle sut intéresser à cette question. Mais, boycotté par tous les expéditeurs, le service ne dura pas !

La *South-Western* doit le reprendre pour la prochaine campagne de choux-fleurs.

où on inscrit la quantité et la qualité de ses apports.

En Angleterre, la coopérative effectue ses ventes à la commission. Un représentant anglais, M. Richard Morice, les surveille de très près. Ce M. Richard Morice est un ancien producteur de tomates à Guernesey. La vente de ses produits ne lui rapportant pas ce qu'il désirait, il se rendit sur place et vit aussitôt ses bénéfices croître. Depuis, il s'est fait une profession de contrôler les ventes des commissionnaires. Il est devenu l'agent général de la Fédération coopérative d'Angers.

En Allemagne et en Hollande, la coopérative ne fait en général que des ventes fermes, gare Saint-Pol. A peine un quart de ses produits sont vendus à la commission. La « Bretonne », aujourd'hui en pleine voie de prospérité, fait sentir son action bienfaisante, non seulement en faveur de ses sociétaires, mais pour le plus grand bien de tout le pays. Sa présence seule empêche l'avilissement des prix que les marchands expéditeurs réglaient autrefois, à peu près selon leur « bon plaisir ».

CONCLUSION

Le moment est venu, pour nous, de tirer quelques conclusions des constatations que cette brève étude nous a permis d'enregistrer.

Nous observerons, tout d'abord, que le commerce d'exportation des denrées agricoles a pris, dans les deux pays de Saint-Pol et Plougastel, un développement

égal; qu'en dépit des différences profondes qui existent entre ces deux régions, l'organisation commerciale a pris, dans l'un et l'autre centre, une forme coopérative et que ces initiatives ont abouti à d'excellents résultats.

Le tempérament, les qualités naturelles des populations de Saint-Pol et de Plougastel comptent évidemment parmi les éléments du succès. Elles n'ont cependant, d'autre trait de ressemblance que leur origine à la fois agricole et maritime. Faut-il voir dans cette origine l'explication des qualités d'économie, d'ordre et de méthode et, cependant aussi, d'initiative et d'audace, qui caractérisent les Léonards et les Plougastels. Nous n'oserions nous prononcer catégoriquement pour l'affirmative. Les adeptes de l'école de la Science Sociale hésiteraient, certainement, moins que nous-mêmes et trouveraient, dans notre étude, une excellente occasion de vérification de théories qui leur sont chères.

—o—

D'un point de vue plus pratique, nous retiendrons cette autre observation que le commerce d'exportation impose à l'agriculteur, comme une condition essentielle du succès, la spécialisation de ses cultures.

Plougastel fait des fraises, Saint-Pol des choux-fleurs et des pommes de terre et nous avons vu que, si Saint-Pol réussit dans l'exportation des pommes de terre alors que Tréguier, sa voisine, échoue lamentablement, c'est que Saint-Pol ne cultive que quelques variétés de ce légume, se spécialise par conséquent.

Il convient, toutefois, de ne s'engager qu'avec prudence dans la voie de la spécialisation, surtout quand le succès de la culture à laquelle on se livre, et c'est le cas de Plougastel, présente des aléas et dépend des conditions très variables de la température. L'exemple du Midi de la France qui ne produit plus que du vin et crie misère, doit être médité par tous ceux qui s'adonnent à la culture spécialisée.

La spécialisation ne doit, d'ailleurs, avoir d'autre but que de fournir en quantités suffisantes des produits aussi conformes que possible aux goûts du client probable. Aussi la connaissance parfaite des désirs de l'acheteur, de ses manies même,est- elle absolument indispensable à l'exportateur.

Qu'importe qu'une fraise nous semble, à nous, producteurs, moins savoureuse, si notre client la préfère, c'est celle là qu'il lui faut offrir et si les Anglais aiment la pomme de terre à la chair farineuse et blanche, empressons-nous de leur expédier des tonnes de ces tubercules; nous pourrons toujours en préférer d'autres pour nous-mêmes.

—o—

Une autre condition du succès est la loyauté du vendeur. Le système qui consiste à cacher, au fond des paniers, une marchandise de troisième classe, sous une couche de produits irréprochables, ne dupe plus personne et aboutit seulement à déprécier les envois et à jeter le discrédit sur l'expéditeur.

Si les coopératives de vente échouent généralement, c'est précisément parce que leurs membres prétendent ne pas se conformer à cette règle de loyauté. Et si les Plougastels et les Roscovites ont réussi, c'est parce qu'au contraire ils s'y sont scrupuleusement soumis.

Nous avons demandé à M. Berest, directeur de la « Bretonne », à quelles causes principales tient selon lui le succès de son œuvre. « Elles se résument toutes, nous a-t-il répondu, dans cette seule simple constatation : « la solidarité chez nous n'a pas été un vain mot et nos coopérateurs ont accepté sans la moindre arrière-pensée de se soumettre à une discipline rigoureuse ». Le succès, en effet, dépend surtout, en matière d'exportation, de la loyauté absolue du producteur. Si celui-ci consent à ne point tricher, à ne pas présenter un lot de ses produits comme légumes de choix quand tout le fond du panier n'est que médiocre, s'il accepte de trier scrupuleusement ses apports et de ne présenter lui-même, comme rentrant dans la première catégorie, que ceux qui y peuvent entrer, si surtout il s'empresse de produire les espèces qui conviennent le mieux aux consommateurs, le résultat final n'est pas douteux. La coopérative pourra, certes, rencontrer de vives résistances, mais elles les renversera toutes si elle acquiert une réputation de loyauté totale.

Or, la difficulté est justement d'obtenir une pareille discipline dans une association où chacun peut être tenté de glisser ses produits inférieurs parmi les marchandises de premier choix du voisin. On a vu que la « Bretonne » a résolu la difficulté en obligeant chaque

sociétaire à prendre la responsabilité de ses apports au moyen d'une inscription de la qualité et de la quantité sur un carnet spécial.

Encore faut-il que les adhérents acceptent volontiers ce contrôle et ce triage de leurs produits. Le jour où chacun émettrait la prétention de contester ce triage, ce classement des marchandises, c'en serait fait de la bonne harmonie nécessaire à la vie d'un pareil groupement.

Cela est si vrai que M. Boutin, directeur de l' « Union agricole de France », examinant les causes d'échecs des coopératives, publiait les réflexions qu'on va lire :

« Plus on va, plus on semble — et avec juste raison — s'intéresser à l'avenir de l'agriculture; mais on s'étonne que les coopératives agricoles de production et de vente ne se développent que difficilement en France, tandis qu'elles prennent en Italie, en Allemagne, en Danemark, en Hollande, etc., un essor de plus en plus considérable.

Je vais en indiquer les causes et mettre sans hésiter le doigt sur la plaie.

Le cultivateur français est, je m'empresse de le reconnaître, travailleur, endurant, économe, âpre au gain; mais à côté de ces grandes qualités, il a, il faut l'avouer, un énorme défaut qui en paralyse les heureux résultats : il est jaloux, égoïste, défiant et pousse parfois la ruse et l'astuce, pour ne pas dire plus, jusqu'à ses extrêmes limites.

Pour l'achat à bon marché des matières premières, dont il a besoin, il a bien volontiers recours au Syndicat de sa région qui lui procure ces avantages.

Quand il s'agit, au contraire, de la vente de ses récoltes, ce n'est plus le même homme, il veut marcher seul, il a la prétention d'être plus malin que ses voisins, d'avoir des produits supérieurs aux leurs, de vendre plus cher qu'eux; et, s'il se laisse parfois entraîner à faire partie d'une coopérative de vente, c'est bien souvent avec l'arrière-pensée d'en profiter pour écouler ses produits inférieurs, qu'il ne pourrait pas vendre lui-même. et qu'il a l'espoir de faire passer adroitement dans le tas.

Depuis vingt ans j'ai suivi avec attention la création de nombreuses coopératives agricoles : je les ai vu sombrer presque toutes par suite de l'absence d'une organisation commerciale sérieuse et d'un contrôle incessant et impitoyable, seul moyen de réagir contre le danger que je viens de signaler.

Parmi les nombreux exemples que je pourrais citer, j'en retiendrai deux seulement qui parleront mieux par eux-mêmes que je ne saurais le faire.

Alors que je faisais partie du Syndicat central, je fus un jour chargé par le Syndicat de Lezoux de vendre sur échantillon un wagon de 5.000 kilogrammes d'ail en vrac. Je trouvai un acheteur, M. Wahl-Sée, auquel la qualité de l'ail convint et avec lequel je me mis d'accord pour le prix.

A l'arrivée du wagon en gare de Paris, M. Wahl-Sée fit, comme c'est l'usage, quelques sondages avant de prendre livraison, et vint me trouver, en me disant qu'il refusait le wagon, dans lequel il avait constaté la présence d'une épaisse couche d'ail pourri.

M'étant rendu à la gare, je reconnus la matérialité du

fait; et, pour éviter les conséquences désastreuses d'un laissé pour compte, avec tous les frais de magasinage, déchargement, triage, etc., etc., en résultant, je dus transiger à un prix qui occasionnait au Syndicat une perte sérieuse, alors que l'opération, loyalement conduite, lui aurait procuré un boni appréciable. Une enquête eut lieu sur place. Voici ce qu'elle apprit. Un des membres du Syndicat avait un lot d'environ 500 kilogrammes dont la mauvaise qualité l'empêchait de se défaire; il se fit inscrire pour participer au chargement du wagon vendu à Paris et attendit que tous ses collègues eussent fait leur livraison pour apporter lui-même son contingent; il faisait noir, il détourna l'attention des employés de la gare et, soulevant la couche supérieure du chargement, qui était d'excellente qualité, il glissa dessous sa mauvaise marchandise et rétablit ensuite les choses en l'état. Ce fait se passe de commentaires.

Quelques années après, en 1895, j'étais chargé par la Coopérative agricole d'Orléans et du Centre de soumissionner pour la fourniture, pendant une année, des pommes de terre nécessaires à l'Assistance publique. Il s'agissait de 900.000 kilogrammes.

Le jour de l'adjudication, je me trouvais avec les cinq ou six fournisseurs ordinaires, qui s'entendaient chaque année entre eux pour faire à tour de rôle cette fourniture. Grand fut leur étonnement de voir paraître un intrus, dont la proposition offrait, sur les leurs, une économie de plus de 10.000 francs. Elle fut naturellement acceptée.

Entre autres clauses, le cahier des charges imposait un minimum de diamètre et spécifiait que si les quantités commandées la veille au soir par l'Administration n'étaient pas livrées à une certaine heure et reconnues acceptables, l'économe se couvrirait de la quantité manquante en l'achetant aux Halles.

Pour être toujours en mesure de livrer à la demande, je faisais venir par wagons complets un approvisionnement de pommes de terre; je les déposais dans les Magasins Généraux, qui faisaient, le lendemain matin, les livraisons d'après mes ordres.

Les premiers jours, tout marcha régulièrement; mais voilà qu'un matin, je fus mandé par le télégraphe pour me rendre au dépôt de l'Assistance publique, aux Halles, où l'économe me fit constater que les pommes de terre livrées n'avaient pas les dimensions réglementaires.

Le dessus des sacs était garni de belle marchandise, mais au fond il n'y avait que de la petite.

Il était facile de s'en rendre compte, l'Assistance publique ayant, comme vérification, l'habitude de culbuter les sacs de 50 kilogrammes dans de grandes mannes, de telle sorte que la couche supérieure devenait la couche inférieure et vice versa.

La livraison devait être, ce jour-là, de 4.000 kilogrammes de Hollande, vendue 9 fr. 23 les 100 kilogrammes, soit un total de 369 fr. 20. Le refus de l'Assistance entraîna l'achat de 4.000 kilogrammes au cours du détail du jour, 12 francs les 100 kilogrammes, ensemble 480 francs; d'où une perte de 110 fr. 50 pour la coopérative.

Les mêmes faits se reproduisirent les jours suivants et l'Administration continuait chaque jour à se couvrir par des achats au cours des Halles. Il en résulta une perte considérable.

La marchandise refusée restait bien disponible, mais il fallait la faire reporter aux Magasins Généraux, trier, ramener aux Halles celles de dimension, et vendre le déchet dans des conditions déplorables; ou bien, retourner le tout en gare départ, ce qui entraînait des frais nouveaux de camionnage et de chemin de fer; en un mot, l'opération était devenue désastreuse; au bout de quatre mois, la coopérative lâcha pied, après avoir perdu beaucoup d'argent, et eut cependant la chance, pour sauver son cautionnement, de passer son marché, pour le reste du temps à courir, à un des fournisseurs habituels de l'Administration, qui s'en tira avantageusement.

En résumé, la perte avait été considérable, tandis que l'opération, si elle avait été menée commercialement et sérieusement contrôlée, aurait procuré à la coopérative un boni au moins égal, sinon supérieur, à l'économie réalisée par l'Assistance publique, qui vit avec peine sombrer cet essai.

Que s'était-il passé ? Oh! c'est bien simple !

La coopérative avait sollicité le concours de ses adhérents pour l'exécution de son marché; après leur avoir communiqué son cahier des charges et les prix, elle avait inscrit les quantités offertes par chacun d'eux et les prévenait du jour où leur fourniture devait être prête pour être chargée sur wagon; elle leur envoyait

la quantité de sacs nécessaires pour recevoir 50 kilogrammes nets de marchandises et un employé partait pour assister à la livraison.

Malheureusement, cet employé se laissait circonvenir, emmener au café et ne paraissait que pour prendre le nombre de sacs pesés et prêts à être ficelés; la couche supérieure étant naturellement garnie de pommes de terre de dimensions convenables, sans autre contrôle il les acceptait, les faisait ficeler et mettre en wagon, alors que la marchandise aurait dû être présentée en tas et acceptée seulement après vérification du lot.

De ces diverses constatations et d'autres analogues, il résulte pour moi que les coopératives agricoles de production et de vente ne pourront réussir en France qu'à condition d'être organisées commercialement, avec un contrôle impitoyable, n'acceptant que les marchandises reconnues loyales et marchandes.

Ainsi constituées, elles devront, par les soins apportés au choix, au triage, à l'emballage et à l'expédition de leurs produits, s'efforcer de se créer une marque connue, estimée et recherchée par les consommateurs, comme le sont un certain nombre de produits alimentaires, et entre autres les beurres fournis par les laiteries coopératives de la Vendée et des Deux-Sèvres, qui commencent à être très bien cotées, non seulement en France, mais encore en Angleterre.

Alors, mais seulement alors, elles pourront tirer profit des conditions avantageuses de transport par wagons complets au sujet desquels les Compagnies de Che-

mins de fer mènent un si grand bruit, et qui sont inutilisables, pour les cultivateurs, en raison du grand morcellement de la propriété en France, tant qu'ils n'auront pas appris à se grouper et à faire leurs ventes en commun, comme ils font déjà leurs achats.

Seules continueront à en profiter les quelques grosses maisons que nous pourrions nommer, et qui se livrent à la spéculation en achetant aux cultivateurs leurs produits et en faisant pour leur propre compte les opérations d'expédition que nous voudrions voir les Sociétés coopératives organiser pour le compte de leurs adhérents ».

M. Jean Périer, l'éminent attaché commercial de l'ambassade de Londres, a, de son côté, très nettement résumé les conditions du succès dans son rapport sur « Notre Exportation en Angleterre (1) :

« 1° Etre très unis;

« 2° Mettre de côté les questions qui peuvent nous diviser, en particulier celles d'ordre politique, qui ne doivent pas avoir leur place dans des associations purement économiques;

« 3° Se plier volontairement à une stricte discipline syndicale; prendre comme devise :

« *Un pour tous, tous pour un!* »

M. Lenoir, ingénieur agronome et l'un des fondateurs de *La Bretonne*, ne parlait pas autrement pour expliquer le succès de ses amis (2) :

(1) M. Jean Périer : Rapport sur « Notre Exportation en Angleterre », p. 79 et suivantes.

(2) *Bulletin Mensuel des Associations Agricoles de la région de Lannion*, numéro du 25 septembre 1910, p. 11.

« Il a fallu que les coopérateurs se pénètrent bien de cette idée que la coopérative, étant leur bien propre et la planche de salut, aucun sacrifice n'était trop grand pour la faire réussir. Et les Léonards, nous affirme M. Lenoir, ont admirablement compris la chose. Ils y ont mis leur intelligence de producteurs habiles et leur tenacité bretonne, en comprenant que si bien cultiver est un premier point, bien vendre est un second point, qui vaut bien le premier. Bref, toutes les anciennes méthodes consistaient à faire tous ses efforts pour écouler le plus cher possible une marchandise, pas toujours soignée, avec cette idée que le plus malin était celui qui roulait le mieux son acheteur et réciproquement. Cette manière de procéder, trop souvent employée, a été délaissée. Une sélection s'est naturellement opérée, les partisans du procédé ancien sont restés en dehors, et l'élite qui comprend qu'à des prix élevés doit correspondre un produit soigné, a constitué la coopérative. La grande réforme, pourrait-on dire, a été le triage par catégories. On a fait la pomme de terre, par exemple, en grosse, moyenne et petite. Ces dernières, c'est-à-dire la grenaille ou rebut, ne compte pas et reste au producteur pour ses animaux.

« Il y a donc la grosse, composée des plus forts tubercules réunis dans les mêmes emballages, soigneusement enveloppés de papier dans le pourtour intérieur du panier ou du sac, en fin de saison. La moyenne s'emballe de la même façon. Mais, insiste M. Lenoir, la différence des catégories est telle, qu'une grosse, oubliée par mégarde dans un panier de moyennes, donne une

impression défavorable vis-à-vis de l'acheteur et vice versa. Les tubercules, on doit les croire passer à l'anneau de contrôle, tant leur uniformité paraît grande et aussi bien sur le dessus du panier que dans le fond ou au milieu, contrairement aux anciennes pratiques en usage.

« Chaque panier porte une étiquette mentionnant le nom du destinataire, le nom et la coopérative expéditrice, la catégorie « grosse ou petite », et enfin le numéro d'ordre du cultivateur coopérateur qui a livré les pommes de terre. Sur l'un des côtés de l'étiquette, à côté du numéro d'ordre du cultivateur, cette mention spéciale, que je vous recommande : « En cas de réclamation pour mauvaise qualité de la marchandise, rappeler le numéro d'ordre. »

« Par ce procédé, emprunté aux Danois, le cultivateur vendeur est responsable et intéressé le premier à être consciencieux et loyal. Le paiement se fait dans la quinzaine de l'expédition.

« Le principe dominant de la coopérative, c'est, et M. Lenoir insiste sur ce point, le dévouement absolu dans les bas et les hauts qui existent aussi bien dans la Société coopérative que dans toute Société qui s'occupe de commerce, les prix étant suivant les cours tantôt meilleurs, tantôt moins bons. »

Il faut souhaiter de voir l'exemple des maraîchers du Léon suivi par le plus grand nombre possible de nos cultivateurs.

Partout où se trouveront réunis les éléments de succès que nous avons rencontrés à Saint-Pol, une coopérative pourra rendre les plus grands services.

Elle permettra aux cultivateurs, qui ne peuvent, restant isolés, se rendre compte des cours et doivent vendre à l'aveuglette, de connaître exactement les fluctuations du marché. En réduisant le nombre des intermédiaires, elle diminuera, dans une forte proportion, les frais généraux et pourra augmenter d'autant les bénéfices de ses membres. Ses ressources lui permettront d'avoir, pour surveiller ses commissionnaires, des collaborateurs compétents. Elle se trouvera dans une situation d'égalité avec les maisons de vente et pourra en obtenir des conditions plus avantageuses. Sans compter qu'il lui sera possible d'augmenter le chiffre des ventes fermes, en se faisant apprécier des acheteurs par une parfaite loyauté. En classant soigneusement les marchandises, elle pourra mieux les adapter aux goûts du consommateur et elle développera de ce fait le mouvement des affaires.

Enfin, elle aura, en outre de ces avantages matériels, l'avantage moral de donner à ses membres une formation sociale supérieure et un sens plus intime de la solidarité.

Vu :

Le Doyen,

G. DE CAQUERAY.

Vu et permis d'imprimer :

Rennes, le 5 novembre 1912.

Le Recteur,

L. GÉRARD-VARET.

STATUTS

DU

SYNDICAT DES AGRICULTEURS

DE PLOUGASTEL-DAOULAS

(Finistère)

TITRE PREMIER

Création. — Durée. — Objet. — Composition. — Obligations.

Article Premier.

Création. — En vertu de la loi du 21 mars 1884, il est fondé dans la commune de Plougastel-Daoulas un Syndicat entre tous les agriculteurs qui adhèrent aux présents statuts, qu'ils soient ou non domiciliés dans la commune.

Art. 2.

Le Syndicat est fondé pour une durée illimitée.

Art. 3.

Objet. — Le Syndicat a pour objet d'étudier et de défendre les intérêts agricoles de ses membres. Il se propose particulièrement :

1° D'amender la culture du fraisier par la sélection et la formation du plant selon les récentes méthodes dans le but d'obtenir des produits plus beaux et plus abondants;

2° D'expérimenter les espèces de pois qui, par leur bonté, précocité et rendement, conviendraient le mieux à la nature du sol;

3° De servir d'intermédiaire pour l'achat en commun du matériel nécessaire à la culture et à l'industrie de ses membres;

4° De servir d'intermédiaire pour la recherche de débouchés nouveaux et la vente en commun des produits.

Art. 4.

Composition. — Font partie de droit du Syndicat, tous les agriculteurs qui, après avoir pris connaissance des Statuts, ont signé leur adhésion sur le Registre d'admission.

Art. 5.

Obligations. — Les membres de l'Association se feront un devoir de ne pas travailler les dimanches et jours de fêtes, sauf le cas de nécessité.

Art. 6.

Chaque adhérent aura un numéro d'ordre et une marque qu'il apposera sur ses colis.

Art. 7.

Il s'engage à fournir au Syndicat **tous ses produits** tant que durera la période d'exportation.

Art. 8.

Cette période écoulée, l'excédent de matériel que peuvent avoir entre les mains les syndiqués rentre au siège de l'Association.

Art. 9.

La signature des présents statuts vaut obligation de chaque syndiqué à la stricte observance des statuts et engagements souscrits.

Art. 10.

Sanctions. — Tout contrevenant à l'art. 6 encourt la première fois un blâme public, et la deuxième fois il perd son colis. Les mêmes peines sont applicables à tout syndiqué fournissant une marchandise invendable.

Tout contrevenant à l'art. 7 est passible d'une amende de 200 francs.

L'adhérent qui, après la clôture de l'exportation, se servirait du matériel du Syndicat pour son usage personnel est passible de 50 francs d'amende.

TITRE II

Patrimoine du Syndicat. — Surveillance.

Art. 11.

Patrimoine. — Le patrimoine social est formé :

1° Du matériel de l'exploitation;

2° Des cotisations de ses membres;

3° Des amendes prévues aux statuts;

4° De l'excédent possible des prélèvements pour frais généraux;

5° Des dons et legs;

6° Des subventions.

Art. 12.

Les droits d'entrée sont basés sur la valeur du matériel acquis et le numéraire en caisse d'après l'estimation de la Chambre Syndicale.

Ils comprennent en outre une cotisation fixe de 5 francs, en signant.

Art. 13.

A la fin de la saison, après avoir fait le prélèvement de réserve, l'encaisse sera partagée entre les syndiqués proportionnellement à la quantité de marchandises fournies.

Art. 14.

Surveillance. — Deux membres de la Chambre Syndicale vérifieront les produits à expédier.

Trois membres de ladite Chambre surveilleront les arrimages des expéditions.

TITRE III

Administration.

Art. 15.

Chambre Syndicale. — Le Syndicat est administré par une Chambre Syndicale qui comprend quinze membres. Les membres de la Chambre Syndicale sont élus par l'Assemblée générale pour une durée de trois ans et sont indéfiniment rééligibles.

Art. 16.

Bureau. — La Chambre Syndicale nomme son bureau, qui comprend :

Un Président;
Deux Vice-Présidents;
Deux Secrétaires;
Un Trésorier;
Quatre Assesseurs choisis parmi ses membres.

Art. 17.

Attributions de la Chambre Syndicale.

La Chambre Syndicale a les pouvoirs les plus étendus pour l'administration du Syndicat.

Elle prépare et arrête les règlements intérieurs pour les achats et les ventes en commun.

Elle fixe la commission à prélever sur les achats et les ventes pour subvenir aux frais généraux du Syndicat.

Elle a le droit d'appliquer les pénalités ci-dessus indiquées

à tout membre qui ne remplit pas fidèlement ses engagements.

La Chambre Syndicale discute et vote l'emploi des ressources du Syndicat.

Elle prononce sans recours sur les demandes d'admission et d'exclusion des syndiqués.

Elle se réunit sur la convocation du Président.

La présence de sept membres au moins est nécessaire pour valider les délibérations de la Chambre Syndicale.

Art. 18.

Responsabilité. — Les membres de la Chambre Syndicale ne contractent, en raison de leur gestion, aucune obligation personnelle ni solidaire relativement aux engagements du Syndicat. Ils ne répondent que de l'exécution de leur mandat.

Art. 19.

Attributions des Membres du Bureau.

Le Président surveille les intérêts matériels et moraux du Syndicat; il préside les réunions du bureau, de la Chambre et les Assemblées générales. Dans toutes les délibérations, sa voix est prépondérante en cas de partage. Il signe tous les procès-verbaux, actes, arrêtés ou délibérations et représente le Syndicat vis-à-vis des tiers.

Le Président seul, ou son délégué, a pouvoir pour décacheter les lettres et dépêches.

Il peut ester en justice au nom du Syndicat.

Les Vice-Présidents suppléent le Président qui peut leur déléguer tous ses pouvoirs.

Le Secrétaire tient un registre de délibération de la Chambre Syndicale et de l'Assemblée générale. Il rédige les procès-verbaux. Il tient à jour la liste des membres du Syndicat. Il assure le service de la correspondance et des archives.

Le Trésorier perçoit les cotisations et centralise toutes les ressources du Syndicat, dont il gère le patrimoine, sous le contrôle du Bureau et de la Chambre Syndicale. Les achats de matériel, les contrats avec les tiers, les placements de fonds, les emprunts votés par la Chambre Syndicale n'engagent régulièrement la Société que par les signatures du Président ou de son délégué, celle du Secrétaire et du Trésorier.

et partagé entre les membres du Syndicat F. F. au prorata de la marchandise (Fraises) fournie pendant la *dernière saison*, à moins que l'Assemblée générale n'en décide autrement.

Art. 27.

Contentieux. — Afin d'éviter les procès, toutes les contestations qui s'élèveraient entre les adhérents seront soumises à un arbitre accepté par les deux parties et, en cas de désaccord, au juge de paix du canton.

Dans l'un comme dans l'autre cas, la décision sera définitive.

Art. 28.

Les registres de la Société pourront être consultés par tous les membres syndiqués et ne doivent être communiqués à d'autres personnes.

Art. 29.

Deux exemplaires des statuts sur papier libre, signés par le Président et le Secrétaire, sont déposés à la Mairie de Plougastel-Daoulas.

Est également déposée à la Mairie de Plougastel-Daoulas la liste des membres de la Chambre Syndicale et de son bureau, sur papier libre, signée par le Président et le Secrétaire.

Ces dépôts seront renouvelés à chaque changement de direction ou de statuts par les soins du Bureau.

STATUTS

DU

SYNDICAT AGRICOLE DU LÉON

Article Premier.

Il est formé, entre les cultivateurs du canton de Saint-Pol-de-Léon et des cantons environnants qui adhèrent ou adhéreront aux présents statuts, un Syndicat agricole qui prendra le nom de **Syndicat Agricole du Léon.**

Art. 2.

Pourront y entrer, tous les cultivateurs du Léon sans distinction d'âge ni de sexe qui travaillent de leurs mains leurs terres, en qualité de fermiers, métayers ou propriétaires.

Art. 3.

Chaque syndiqué recevra une carte sur laquelle le membre du Bureau apposera sa signature, pour constater le versement de la cotisation.

Art. 4.

Le Syndicat a pour but d'unir tous les cultivateurs sur le terrain professionnel, dans un sentiment de solidarité, d'émancipation et de dignité. Il soutiendra leurs revendications — lutte pour obtenir des meilleures conditions des propriétaires, lutte contre l'intermédiaire — par des conférences et en cas de besoin par des indemnités de grève. Il

s'efforcera d'améliorer la situation matérielle et morale des cultivateurs. Il se place sur le seul terrain économique et s'engage à se montrer respectueux des forces morales ou religieuses, quelles qu'elles soient, dans lesquelles ses adhérents peuvent puiser les qualités de dévouement, de solidarité et de dignité nécessaires pour travailler utilement à l'émancipation du cultivateur. Le Syndicat se donne enfin pour mission de hâter le moment où le cultivateur possédera lui-même la terre à titre individuel ou collectif; il compte y arriver en dotant les cultivateurs de mutualités, caisses rurales de crédit, coopératives d'achat et de vente, etc.

Art. 5.

Le Syndicat sera strictement professionnel; il s'interdit tout acte de vente et d'achat de produits ou objets quelconques pour le compte particulier des syndiqués, laissant cela aux coopératives que les syndiqués pourront constituer à côté de lui.

Art. 6.

Le Syndicat évitera avec soin de s'ingérer dans les questions politiques et religieuses; il ne pourra être admis aucun membre honoraire.

Art. 7.

En cas de poursuite formée par ou contre un syndiqué, relativement à une question intéressant la profession, le Syndicat pourra, dans le litige, se substituer au syndiqué sur l'avis favorable de quatre membres du Bureau. — En cas de conflit entre un syndiqué et un intermédiaire, le Président nommera une commission de huit membres qui usera de tous les moyens de conciliation, y compris l'arbitrage.

Si un marchand voulait boycotter un syndiqué à cause de son affiliation au Syndicat, le Conseil pourra poursuivre l'affaire par tous les moyens légaux.

Art. 8.

La cotisation sera de trois francs par an, payable en une fois avant le 2 février. Toute cotisation versée est acquise au Syndicat. Par exception, cette année on ne paiera que

deux francs en tout, comme cotisation et droit d'entrée; mais cette somme devra être versée dans les huit jours. — Dans la suite, il sera perçu un droit d'entrée de deux francs, plus, comme cotisation, 0 fr. 25 par mois à courir.

Les cotisations formeront un capital qui permettra de soutenir, devant les tribunaux, les décisions du Conseil ou des Commissions.

Tout membre ayant subi une condamnation infamante sera exclu de ce fait et ne pourra rentrer qu'apres un vote de l'Assemblée générale.

Les syndiqués auront à payer leur cotisation aux syndiqués de leur commune qui seront du Conseil syndical; ceux-ci en verseront le montant au Trésorier le 2 février. — Celui qui ne paierait pas sa cotisation apres deux appels dans le courant de l'année se trouverait exclu du fait méme.

Art. 9.

L'exclusion peut être prononcée contre un syndiqué pour des faits d'indélicatesse ou toute autre cause contraire au but du Syndicat, sur appréciation du Conseil; l'exclu pourra en référer à la premiere réunion générale.

Art. 10.

Le Syndicat est administré par un Conseil composé d'un Président, deux Vice-Présidents, un Trésorier et un Secrétaire, et de dix membres.

Art. 11.

Le Conseil est élu tous les deux ans, en Assemblée générale, à la majorité des voix exprimées.

Art. 12.

Les membres sortants sont rééligibles; toutes les fonctions sont gratuites; mais l'Assemblée générale pourra accorder une indemnité aux membres du Conseil à qui leurs fonctions auront occasionné des frais quelconques.

Art. 13.

L'Assemblée générale se réunira le 2 février; elle pourra être convoquée dans l'intervalle, quand le Conseil le jugera

nécessaire. Le Conseil se réunira tous les trois mois, le premier dimanche de chaque période; il peut être convoqué d'urgence dans l'intervalle. Celui de ses membres qui manquerait trois fois consécutives sera déclaré démissionnaire.

Art. 14.

En cas de décès, démission, non acceptation d'un ou plusieurs membres du Conseil, celui-ci pourvoit d'office à leur remplacement et fait ratifier son choix par la plus prochaine Assemblée générale.

Art. 15.

Toute demande de modification aux statuts devra être signée de cinquante membres au moins, et communiquée au Conseil quinze jours avant l'Assemblée générale; et pour être applicable, devra être votée par les deux tiers des membres présents.

Art. 16.

La dissolution du Syndicat ne pourra être décidée qu'en Assemblée générale par les deux tiers des membres inscrits. — Une décision sera prise concernant l'usage à faire du capital social et du matériel de l'Association.

Art. 17.

Le nombre des membres du Syndicat est illimité. Le siège social est fixé en la ville de Saint-Pol-de-Léon.

STATUTS

DE

" LA BRETONNE "

Société coopérative d'achats et ventes agricoles, anonyme, à capital et personnel variables

Constituée le 10 Avril 1910. Statuts déposés chez Me Moal, Notaire à Saint-Pol-de-Léon, le 2 Avril 1910.

Statuts modifiés selon résolutions votées aux Assemblées générales ordinaire du 24 Juin 1911 et extraordinaire du 8 Décembre 1911.

SIÈGE SOCIAL A SAINT-POL-DE-LÉON

TITRE PREMIER

Dénomination. — Objet. — Durée. — Siège social.

Article Premier.

Entre les Agriculteurs, membres d'un Syndicat agricole établi dans la circonscription, qui adhèreront aux présents statuts par la souscription ou la possession d'une ou plusieurs parts il est constitué une « *Société coopérative de ventes et achats agricoles, anonyme, à capital et personnel variables* » conformément aux lois du 24 juillet 1867, 1er août 1893 et du 29 décembre 1906.

Elle prend le nom de « *La Bretonne.* »

Son siège social est à Saint-Pol-de-Léon. Il pourra être transféré ailleurs, par décision du Conseil d'administration:

La durée de la Société est fixée à 50 ans à partir du jour de sa constitution définitive. Cette durée pourra être prorogée par délibération de l'Assemblée générale. La Société pourra être dissoute par anticipation.

Art. 2.

La Société a pour but :

I. — La manipulation et la vente des produits agricoles provenant des terrains appartenant à ses membres ou étant exploités par eux.

II. — L'achat d'engrais, fourrages, machines agricoles et autres matières dont pourraient avoir besoin ses membres pour leurs exploitations agricoles.

TITRE II

Capital social

Art. 3.

Le capital social de fondation avait été fixé à la somme de 20.000 francs, divisée en 80 parts de 250 francs.

Le capital social est actuellement (30 novembre 1911) de 43.500 francs, divisés en 174 parts de 250 francs, sur lesquels 39.315 francs ont été versés.

Il pourra être augmenté, soit par l'admission de nouveaux sociétaires, soit par décision de l'Assemblée générale, soit par les versements successifs faits par les premiers associés. Chacune de ces augmentations ne doit pas être supérieure à 200.000 francs par an.

Le fonds social peut être réduit par la retraite, l'exclusion ou le décès des adhérents, mais ne pourra être abaissé, en aucun cas, au-dessous de 15.000 francs.

Lorsque la Société aura reçu une avance de l'Etat, le capital ne pourra, sous aucun prétexte, être réduit au-dessous du montant ayant servi de base à l'allocation de la dite avance.

Art. 4.

Les parts d'associés sont représentées par une inscription nominative sur les registres de la Société. Il sera donné

récépissé des sommes versées, mais on ne délivrera pas de titres d'actions.

Chaque associé n'est tenu des dettes sociales que jusqu'à concurrence du montant de sa part, sauf en ce qui concerne le remboursement de l'avance qui pourrait être accordée par l'Etat en application de la loi du 29 décembre 1906, et pour lesquels les sociétaires s'engagent solidairement.

Art. 5.

Les parts d'associés ne sont transmissibles que par une inscription sur les registres de la Société, signée du cédant ou de son représentant et du cessionnaire ou de son représentant. Le cessionnaire devra, comme tous les souscripteurs, être agréé au préalable par le Conseil d'Administration.

Art. 6.

Les parts seront toujours nominatives. Elles sont indivisibles à l'égard de la Société, qui ne reconnaît qu'un seul propriétaire pour chaque part. En conséquence, tous les héritiers d'un associé décédé seront tenus de se faire représenter par un seul d'entre eux.

Aucun dividende ne sera attribué au capital ou aux fractions de capital. L'intérêt servi aux parts ne pourra jamais dépasser 4 %.

Le taux de remboursement des parts n'excédera en aucun cas leur prix initial.

TITRE III

Admission, Retraite, Exclusion

Art. 7.

Les parts des sociétaires sont payables en espèces de la manière suivante : 1° jusqu'à concurrence d'un dixième immédiatement en souscrivant; 2° et le surplus sur appel du Conseil d'Administration, ou par la retenue des trop-perçus, si le Conseil le décide ainsi.

En cas de refus de paiement des sommes appelées, après

En cas de vacance pour une cause quelconque dans le courant de l'année, le Conseil pourvoit provisoirement au remplacement des absents jusqu'à la prochaine Assemblée générale.

Art. 16.

Pour délibérer valablement, le Conseil doit réunir au moins quatre membres. Il tient ses séances au siège social aussi souvent que les besoins l'exigent.

Chaque année, le Conseil nomme parmi ses membres un président et un secrétaire. Dans tout scrutin, en cas de partage des voix, celle du président est prépondérante. Les délibérations du Conseil sont constatées par des procès-verbaux transcrits sur un registre spécial et signés de deux membres. Des copies ou extraits sont certifiés par le président.

Art. 17.

Les administrateurs sont responsables, conformément aux règles de droit commun, individuellement ou solidairement suivant le cas, envers la Société ou envers les tiers, soit des infractions aux dispositions de la loi, soit des fautes qu'ils auraient commises dans leur gestion.

Ils ne contractent aucune obligation personnelle ni solidaire relativement aux engagements de la Société.

Art. 18.

Le Conseil jouit des pouvoirs les plus étendus pour agir au nom de la Société et faire ou autoriser tous les actes ou opérations relatifs à son effet.

Il a notamment les pouvoirs suivants, lesquels sont énonciatifs et non limitatifs :

Nommer et révoquer tous employés de la Société et fixer le montant de leur rétribution. Fixer les dépenses générales d'administration et régler les approvisionnements de toutes sortes;

Toucher les sommes dues à la Société et payer celles qu'elle doit ;

Souscrire, endosser, accepter et acquitter tous effets de commerce;

Statuer sur tous traités et marchés rentrant dans l'objet de la Société ;

Consentir ou accepter tous baux, contrats d'affermage et toutes promesses de vente, et ce moyennant les prix, sous les charges et conditions qu'il avise, lors même que cette durée excéderait neuf années; faire tous achats, ventes ou échanges d'immeubles, aux prix, charges et conditions qu'il avise; faire tous travaux, toutes conditions, appropriations ou installations; céder ou acheter tous biens et droits mobiliers et immobiliers, aux prix, charges et conditions qu'il avise;

Déterminer le placement des fonds disponibles; régler l'emploi des fonds de réserve et collectif;

Effectuer tous emprunts avec ou sans hypothèque ou autres garanties sur les biens sociaux; émettre des obligations hypothécaires pour le chiffre qu'il plaira au Conseil de fixer; autoriser aussi tous traités, transactions, compromissions, acquiescements et désistements, ainsi que toutes mainlevées d'inscriptions, saisies, oppositions et autres droits, avant ou après paiement;

Poursuivre sur toutes actions judiciaires, tant en demandant qu'en défendant; provoquer toutes résolutions de ventes ; traiter, proposer, compromettre, transiger en tout état de cause et généralement faire pour la bonne et prompte administration des affaires de la Société, tout ce qui sera nécessaire, quoique non prévu; les administrateurs devant avoir les pouvoirs les plus absolus et ceux d'agir au nom de la Société, de la même manière qu'un majeur, sans restriction quelconque.

Nul ne peut voter par procuration dans le sein du Conseil.

Le président du Conseil représente la Société en justice, tant en demandant qu'en défendant, et dans tous les actes civils.

Art. 19.

Le Conseil peut déléguer ses pouvoirs à un ou plusieurs agents pris dans son sein ou parmi les autres associés. Le Conseil a même l'obligation, dès que la situation le comportera, de nommer un Directeur-Gérant, chargé de l'administration courante des affaires commerciales de la Soicété Coopérative. Ce Directeur pourra être choisi en dehors des membres associés. Le Conseil détermine les attributions de ce Directeur et l'étendue de ses pouvoirs, qui comprendront notamment : ceux de nommer et révoquer tous employés de la Société et fixer le montant de leur rémunération; fixer les dépenses générales d'administration et régler les approvisionnements de toutes sortes; toucher les sommes dues à la Société et payer celles qu'elle doit; souscrire, endosser,

cepter et acquitter tous effets de commerce; statuer sur us traités et marchés rentrant dans l'objet de la Société; Poursuivre et défendre devant tous tribunaux compétents relativement aux affaires commerciales de la Société. Mais le tout sous le contrôle du Conseil d'Administration.

Un contrat entre le Conseil d'Administration et le Directeur-Gérant règlera la situation de ce dernier dans la Coopérative

Dans le cas où le Conseil d'Administration tarderait à nommer le Directeur-Gérant, l'Assemblée générale pourra l'inviter à procéder à cette nomination.

De même, en cas de révocation du Directeur-Gérant, celui-ci pourra faire appel de cette décision à l'Assemblée générale. Toutefois entre sa révocation et la déclaration de l'Assemblée générale, le Directeur-Gérant devra cesser ses fonctions.

Art. 20.

Les fonctions de membre du Conseil d'Administration sont gratuites. Les administrateurs auront seulement droit au remboursement de leurs débours.

Les administrateurs doivent être chacun propriétaire d'une part entièrement libérée pendant la durée de leur mandat. Ces parts seront affectées à la garantie de tous les actes de leur gestion, même de ceux qui seraient exclusivement personnels à l'un des administrateurs. Elles seront inaliénables, frappées d'un timbre indiquant leur inaliénabilité et déposées dans la caisse sociale.

Art. 21.

Le Conseil d'Administration convoque les assemblées générales ordinaires ou extraordinaires.

Chaque semestre, il dresse un état sommaire de la situation active et passive de la Société Coopérative. Cet état est mis à la disposition des commissaires de surveillance. Il est en outre établi chaque année un inventaire contenant l'indication des valeurs mobilières et immobilières et de toutes les dettes actives et passives de la Société. L'inventaire, le bilan et le compte des profits et pertes sont mis à la disposition des commissaires, le quarantième jour au plus tard avant l'Assemblée générale. Ils sont présentés à la réunion.

TITRE V

Commission de surveillance

Art. 22.

L'Assemblée générale nomme chaque année une Commission de surveillance composée de une ou plusieurs personnes choisies parmi les associées. Les dames sociétaires peuvent en faire partie. Cette Commission est chargée de faire un rapport, à l'Assemblée générale de l'année suivante, sur la situation de la Société Coopérative, sur le bilan et les comptes présentés par les administrateurs. Elle doit remettre au Conseil, au moins vingt jours avant l'Assemblée générale, le rapport dont il a été parlé. Les commissaires ont le droit en tout temps et toutes fois qu'ils le jugent convenable dans l'intérêt social, de prendre communication des livres et d'examiner les opérations de la Société. Ils peuvent toujours, en cas d'urgence, convoquer l'Assemblée générale.

TITRE VI

Assemblée générale

Art. 23.

L'Assemblée générale ordinaire a lieu au cours du second trimestre de chaque année.

Une Assemblée extraordinaire peut être convoquée par le Conseil, soit spontanément, soit sur la demande de la Commission de surveillance ou de la moitié au moins des actionnaires.

Les convocations seront adressées par les soins du Conseil d'Administration, quinze jours au moins avant la réunion de l'Assemblée.

Quinze jours au moins avant la réunion de l'Assemblée générale annuelle, tout sociétaire peut prendre, au siège social, communication de l'inventaire et de la liste des sociétaires et prendre copie du bilan résumant l'inventaire, et du rapport des commissaires.

Art. 24.

L'Assemblée générale ordinaire est valablement constituée lorsque les parts représentées équivalent au quart au moins du capital social.

Dans le cas où l'Assemblée ordinaire ne réaliserait pas cette condition nécessaire, une nouvelle convocation serait faite de la manière indiquée à l'article précédent et les décisions qui y seront prises seront valables cette fois quelque soit le nombre des actions représentées, pourvu que ces décisions ne portent que sur les objets mis à l'ordre du jour de la première assemblée. Les délibérations des assemblées ordinaires sont prises à la majorité relative des voix.

L'Assemblée générale ordinaire a pour mission : 1° d'entendre le rapport des administrateurs et celui des commissaires sur la situation de la Société, sur le bilan et les comptes, sur les trop-perçus à répartir suivant le mode fixé par l'article 31 des statuts : la délibération contenant approbation du bilan et des comptes serait nulle si elle n'avait été précédée du rapport des commissaires; 2° de procéder au renouvellement du Conseil d'administration et de la commission de surveillance d'après les règles fixées par les articles 15 et 22.

L'Assemblée générale ordinaire délibère et statue souverainement sur toutes les opérations qui ne sont pas du ressort du Conseil d'administration.

Elle peut notamment augmenter le capital social par de nouvelles émissions d'actions ou en ratifiant les admissions de nouveaux sociétaires faites par le Conseil d'administration.

Art. 25.

L'Assemblée générale extraordinaire peut apporter des modifications, additions ou suppressions aux présents statuts, à condition de ne pas changer le but (objet) de la Société tel qu'il est établi à l'article 2. L'Assemblée générale extraordinaire peut proroger la durée de la présente Société. Elle ne peut changer pour cette dissolution l'affectation des biens sociaux telle que la détermine l'article 32.

Elle peut décider l'exclusion d'un ou plusieurs actionnaires, mais il ne sera plus possible, conformément à l'article 12, d'exclure aucun sociétaire si, par suite de la reprise d'apports, le capital social devait être réduit au-dessous du minimum fixé à l'article 3.

Dans ces divers cas, l'Assemblée doit être composée d'un

nombre de sociétaires représentant la moitié au moins du capital social et les avis de convocations doivent indiquer sommairement l'objet de la réunion. Les décisions des Assemblées extraordinaires doivent être prises à la majorité absolue des voix.

Art. 26.

L'ordre du jour de l'Assemblée générale ordinaire ou extraordinaire est arrêté par le Conseil d'administration ; il ne comporte que les propositions émanant du Conseil ou de la Commission de surveillance et celles qui auraient été communiquées au Conseil ou à la Commission, dix jours au moins avant l'Assemblée générale, avec la signature d'au moins dix actionnaires. Ces dernières ne recevront une suite que dans le cas d'une Assemblée ordinaire.

Il ne peut être mis en délibération que les objets portés à l'ordre du jour.

Art. 27.

Tout associé peut prendre part aux Assemblées générales. Nul n'a droit qu'à une voix, quelque soit le nombre de ses parts d'associés.

On ne peut se faire représenter aux Assemblées générales que par un sociétaire qui ne pourra disposer que de trois voix au maximum. Le mandat devra être établi sur timbre.

Art. 28.

L'Assemblée générale ordinaire ou extraordinaire est présidée par le Conseil d'administration ou, en cas d'empêchement, par un membre que le Conseil délègue à cet effet. De même, le secrétaire est celui du Conseil d'administration ou, en cas d'empêchement, un membre délégué par le Conseil. L'Assemblée nomme deux assesseurs.

Les délibérations des Assemblées générales sont constatées par des procès-verbaux inscrits sur un registre spécial et signé par les membres du bureau ou au moins par la majorité d'entre eux. Les copies ou extraits de ces procès-verbaux à produire partout où besoin sera sont signés par le président du conseil ou par un administrateur.

TITRE VII

Année sociale. — Répartition des trop-perçus Fonds de réserve

Art. 29.

L'année sociale commence le 1er avril et finit le 31 mars.

Art. 30.

Les denrées et marchandises seront payées ou vendues aux coopérateurs, autant que possible, suivant les cours locaux, de manière à constituer les trop-perçus.

Art. 31.

Si lors de l'inventaire annuel, déduction faite des charges, frais généraux et amortissement du matériel, l'actif surpasse le passif, il sera prélevé, avant toute autre chose, une somme suffisante pour amortir l'avance de l'Etat, et en payer les intérêts à la Caisse régionale. Il sera ensuite prélevé une somme suffisante pour payer aux porteurs de parts un intérêt de 4 % du capital versé.

Si après ce prélèvement il existe un excédent, il est réparti de la façon suivante :

1° 10 % pour constituer la réserve légale jusqu'à ce qu'elle atteigne le 1/10 du capital social. Une fois le dixième du capital social atteint, ces 10 % iront aux coopérateurs comme il est dit ci-dessous.

2° 5 % pour un fonds de réserve supplémentaire.

3° 85 % pour être ristournés aux coopérateurs au prorata de leurs opérations avec la Coopérative.

Le payement de l'intérêt alloué annuellement aux porteurs de parts a lieu tous les trois mois qui suivent l'Assemblée Générale annuelle; le payement de la répartition aux coopérateurs pour trop perçus se fait dans le trimestre qui suit l'état semestriel; le tout, aux époques fixées par le Conseil d'Administration et par les voies et moyens indiqués par lui.

TITRE VIII

Dissolution, Liquidation

Art. 32.

A l'expiration de la Société ou en cas de dissolution anticipée, la liquidation s'opère par les soins d'une Commission de 3 membres au moins, nommés en Assemblée Générale.

Toutes les valeurs de la Société Coopérative sont réalisées par les liquidateurs, et le produit, après prélèvement des frais de liquidation, le paiement des créances sociales et le remboursement du capital versé sur les parts, sera transporté à une autre institution coopérative, syndicale, mutualiste ou d'éducation populaire.

TITRE IX

Clauses de Juridiction et dispositions diverses

Art. 33.

Toutes contestations entre les sociétaires ou adhérents et la Société devront être portées devant la juridiction civile.

La Société coopérative pourra, dans tous les marchés passés, stipuler qu'en cas de contestation, elle ne devra être assignée que devant la juridiction civile et qu'elle aura elle-même la faculté d'assigner devant ladite juridiction.

La Société coopérative pourra toutefois se réserver le droit d'assigner ses fournisseurs ou acheteurs commerçants devant la juridiction commerciale.

Tout sociétaire en contestation avec la Société devra faire élection de domicile dans le canton de Saint-Pol-de-Léon. La Société pourra stipuler de ses fournisseurs ou acheteurs que, en cas de contestation, ils devront faire élection de domicile dans le même canton ou dans l'arrondissement de Morlaix, selon la juridiction compétente. A défaut d'élection de domicile, tous actes seront valablement signifiés au Parquet du Procureur de la République près le Tribunal civil de Morlaix.

Art. 34.

Un règlement intérieur pourra être rédigé par le Conseil d'administration; en adhérant aux présents statuts, les sociétaires s'engagent à observer les prescriptions de ce règlement.

Art. 35.

Tous pouvoirs sont donnés au porteur d'un original des présentes pour faire partout où besoin sera les publications légales des présents statuts.

TITRE X

Dispositions Générales

Art. 36.

Les sociétaires s'engagent solidairement pour garantir le remboursement des avances qui pourront être consenties par l'Etat en application de la loi du 29 décembre 1906. La liste de ces sociétaires se trouve dressée conformément aux termes de l'engagement du 21 mai 1911 et demeure susceptible de recevoir de nouvelles signatures. L'amortissement de ces avances se fera conformément aux instructions données par le ministre.

Art. 37.

Toute modification projetée aux statuts sera portée à la connaissance de la Caisse Régionale responsable du remboursement de l'avance qui en fera part au ministre, sans qu'aucune modification puisse être considérée comme acquise avant que le ministre ait notifié qu'il n'y fait pas objection à raison des conditions dans lesquelles l'avance de l'Etat a été consentie.

Art. 38.

La Société Coopérative se soumettra aux opérations de contrôle et surveillance ordonnées par le Ministre de l'Agriculture à la Caisse Régionale du Finistère.

Art. 39.

La comptabilité sera tenue conformément aux prescriptions du Code de commerce et aux instructions du Ministre de l'Agriculture.

BIBLIOGRAPHIE

Abgrall (abbé), *L'Architecture Bretonne.*

Bagot (docteur), *Le Climat de Roscoff.*

Baudrillart, *Population Agricole de la France.*

Blanchard, *Le Fraisier de Plougastel.*

Bloch, *Nos Exportations agricoles.*

Bussard, *Culture potagère et maraîchère.*

Cambry, *Voyage dans le Finistère.*

Choleau, *Plougastel-Daoulas.*

Colliez, *Les Associations Agricoles de Production et de Vente.*

Favé (abbé), *Les Faucheurs de la Mer en Léon.*

Hévin, *Usances de Léon et de Daoulas.*

Janin, *La Bretagne.*

Limon, *Usages et Coutumes du Finistère.*

Macé, *Le Finistère Agricole et Industriel.*

D'Orbigny, *Dictionnaire d'Histoire naturelle*, 1844.

Périer, *Notre Exportation en Angleterre.*

Y. Picard, *L'Ouvrier Agricole de Saint-Pol-de-Léon.*

— *L'Histoire du Collège.*

Poher, *Le Commerce des Produits agricoles.*

Potrat, *La Culture Potagère.*

Henri Tuzet, *Etude sur la Vente des Produits Agricoles.*

Videment, *Herbes marines.*
Vilmorin, *Les Plantes Potagères.*
Zacharewicz, *Le Fraisier et sa culture.*

Journaux et Revues.

Journal *La Dépêche de Brest*, n° du 27 juin 1910 et 28 ou 29 avril 1912.
Journal *L'Ouest-Eclair*, n° du 15 février 1911.
— *Ar Bobl*, n° du 9 septembre 1905.
Annales Agricoles, n° de janvier 1912.
Annales de la Science Agronomique, année 1899.
— *de Géographie*, 1905.
Bulletin de l'Association Bretonne, année 1891.
— *mensuel des Associations agricoles de la région de Lannion*, n° du 25 septembre 1910.
Bulletin des Syndicats Agricoles de Basse-Bretagne, n° du 16 septembre 1912.
Mémoires de la Société Archéologique d'Ille-et-Vilaine, tome XXVI.
L'Orléans Agricole.
Syndicat agricole du Léon, *La Pomme de terre nouvelle française et la révision des tarifs douaniers.*

TABLE DES MATIÈRES

Pages

Introduction 7

PREMIERE PARTIE

Plougastel-Daoulas

Chapitre I. — Le Milieu 11
— II. — Le Travail 15
— III. — La Culture du Fraisier 19
Autres Cultures 34
— IV. — Autres Industries 39
— V. — Le Régime des Terres 41
— VI. — La Population 46
— VII. — Les Exportations et l'Organisation commerciale 61

DEUXIEME PARTIE

Saint-Pol et Roscoff

Chapitre I. — Le Milieu 73
— II. — Le Travail 83
— III. — Les diverses Cultures 88
— IV. — Autres Industries 101
— V. — Le Régime des Terres 102
— VI. — La Population 104
— VII. — Le Commerce et l'Exportation 113
Organisation de la Vente 126
Conclusion 134
Statuts du Syndicat des Agriculteurs de Plougastel 149
— du Syndicat Agricole du Léon 157
— de « La Bretonne » 161
Bibliographie 175

CORRECTIONS

Page 30 Au lieu de Plougaste, lire Plougastel ;
— 32 Au lieu de sol, lire sel ;
— 54 *(Note 1)* Au lieu de dans l'autres villages, lire dans d'autres villages ;
— 59 Au lieu de en méta, lire en métal ;
— 105 Au lieu de poussé, lire poussées ;
— 107 Au lieu de mais non moins flatté, lire mais non point flatté ;
— 115 Au lieu de en gares de Roscoff, lire en gare de Roscoff ;
— 139 Au lieu de je les ai vu, lire je les ai vues.

RENNES, IMPRIMERIE DU " JOURNAL DE RENNES "